

QUADERNI DI RICERCA IRES N.4

LE PRODUZIONI AGRICOLE IN PIEMONTE

IL CONTRIBUTO DELL'AGRICOLTURA AL SODDISFACIMENTO
DELLA DOMANDA INTERNA E I PROBLEMI DI MERCATO
DELLE PRINCIPALI PRODUZIONI

ires

ISTITUTO RICERCHE ECONOMICO - SOCIALI DEL PIEMONTE

QUADERNI DI RICERCA IRES N.4

LE PRODUZIONI AGRICOLE IN PIEMONTE

IL CONTRIBUTO DELL' AGRICOLTURA AL SODDISFACIMENTO DELLA DOMANDA INTERNA E I PROBLEMI DI MERCATO DELLE PRINCIPALI PRODUZIONI

QUADERNI DI RICERCA IRES N. 4

LE PRODUZIONI AGRICOLE IN PIEMONTE

IL CONTRIBUTO DELL'AGRICOLTURA AL SOSTENTAMENTO
DELLA DOMANDA INTERNA E I PROBLEMI DI MERCATO
DELLA PRINCIPALE PRODUZIONE

In questo Quaderno sono affrontate alcune tematiche centrali dell'agricoltura piemontese. Viene infatti analizzata l'evoluzione della capacità produttiva del settore in relazione alle principali produzioni, capacità che viene quindi confrontata con la dinamica della domanda complessiva, cioè dei consumatori, delle industrie di trasformazione e dell'esportazione. Per ognuna delle produzioni soggette all'indagine vengono poi analizzati i canali di commercializzazione e la situazione di mercato esistente. Questo secondo profilo di indagine è strettamente collegato, anzi complementare, al primo. La redditività e lo sviluppo dell'agricoltura sono infatti dipendenti, non solo dalle condizioni tecniche in cui avviene la produzione, ma anche e in misura rilevante da quelle in cui è effettuata la commercializzazione delle produzioni.

Le indicazioni che emergono dall'analisi complessiva sono estremamente interessanti e costituiscono un quadro di riferimento quanto mai utile per la valutazione dei necessari interventi. Esso presenta al tempo stesso luci e ombre. Le luci riguardano soprattutto gli aspetti produttivi.

L'agricoltura piemontese è in grado di recare un apporto alla copertura dei fabbisogni alimentari del Paese assai più elevato della media delle regioni italiane ed ancora il rapporto fra produzioni ed utilizzi si è positivamente evoluto negli anni più recenti. Il ruolo che ha il settore agricolo nel sistema piemontese, che è stato tradizionalmente trascurato per effetto della dominanza delle attività industriali, viene giustamente rivalutato e lo deve essere.

Certo, permangono tuttora problemi di sfruttamento adeguato del potenziale produttivo, per i quali occorre seriamente operare, anche se la situazione si presenta forse soddisfacente rispetto al resto delle regioni italiane.

Le ombre riguardano invece gli aspetti della commercializzazione e le situazioni di mercato, che rimangono largamente insoddisfacenti. I problemi che assillano da sempre l'agricoltura e che derivano dalla eccessiva frammentazione dell'offerta non sono stati risolti. Tendono anzi ad aggravarsi in seguito ai processi di concentrazione avvenuti sul lato della domanda, che hanno aumentato il potere di mercato posseduto dalle industrie di trasformazione, dal commercio all'ingrosso, dalle grandi catene di distribuzione.

La presente ricerca, che l'IRES offre alla valutazione e alla discussione degli operatori e dei responsabili politici, testimonia l'attenzione che l'Istituto ha dedicato e continua a dedicare alla analisi del settore agricolo, in dipendenza del rilievo che esso continua ad avere nei confronti non solo dell'economia piemontese, ma di quella italiana in generale.

Questo lavoro, che si affianca ad altri -sempre su tematiche che investono il settore agricolo- di recente o di prossima pubblicazione, evidenzia il ruolo che l'Istituto regionale di ricerca è in grado di svolgere come luogo di analisi, di riflessione e di valutazione delle tendenze dell'agricoltura, dei problemi emergenti e degli effetti delle politiche svolte, in cui come noto il governo regionale ha per le sue competenze una posizione centrale.

Si può ricordare che l'Istituto di ricerche socio-economiche del Piemonte è probabilmente il solo ad essere dotato, rispetto agli istituti analoghi operanti nelle altre regioni, di una struttura permanente per l'analisi dei problemi dell'economia agraria. L'Istituto ha quindi una lunga tradizione di studi specialistici in questo settore, che intende consolidare cercando sempre più di integrare le analisi del settore agricolo con quelle degli altri settori che compongono il sistema socio-economico piemontese.

Giorgio Brosio

I N D I C E

Parte prima: CONSIDERAZIONI GENERALI SULLE PRINCIPALI PRODUZIONI AGRICOLE PIEMONTESE		pag. 1
1. PREMESSA	"	1
2. IL GRADO DI ADEGUAMENTO PRODUTTIVO DELL'AGRICOLTURA PIEMONTESE RISPETTO ALLE ESIGENZE DELLA DOMANDA		
	"	4
3. I PROBLEMI DELLE PRODUZIONI AGRICOLE PIEMONTESE	"	12
3.1. La commercializzazione	"	12
3.2. Le condizioni di competitività degli agricoltori sul mercato	"	14
Parte seconda: ESAME DELLE PRODUZIONI		18
1. FRUMENTO	"	18
1.1. Produzioni e consumi in Piemonte	"	18
1.2. La situazione in Italia e nella CEE	"	22
1.3. Problemi della commercializzazione	"	23
1.4. Conclusioni	"	26
2. RISO	"	27
2.1. Produzioni e consumi in Piemonte	"	27
2.2. La situazione in Italia e nella CEE	"	29
2.3. Problemi della commercializzazione	"	31
2.4. Conclusioni	"	35
3. MAIS	"	38
3.1. Produzioni e consumi in Piemonte	"	38
3.2. La situazione in Italia e nella CEE	"	42
3.3. Problemi della commercializzazione	"	44
4. FRUTTA	"	47
4.1. Produzioni, consumi e flussi in Piemonte	"	47
4.2. La situazione in Italia e nella CEE	"	53
4.3. Problemi della commercializzazione	"	57
A) I mercati	"	57
B) Altri problemi	"	63
5. ORTAGGI	"	65
5.1. Produzioni, consumi e flussi in Piemonte	"	65
5.2. Produzioni e consumi in Italia e nella CEE	"	70
5.3. Problemi della commercializzazione	"	72
6. VINO	"	77
6.1. Produzioni, consumi e flussi in Piemonte	"	77
6.2. La situazione in Italia e nella CEE	"	82
6.3. La commercializzazione	"	87

7. CARNI	pag. 91
7.1. Produzioni, consumi e flussi in Piemonte	" 91
7.2. La situazione in Italia e nella CEE	" 101
7.3. Problemi della commercializzazione	" 110
8. UOVA	" 130
9. LATTE	" 133
9.1. Produzioni, consumi e flussi in Piemonte	" 133
9.2. La situazione in Italia	" 143
9.3. La situazione nella CEE	" 147
9.4. Problemi della commercializzazione	" 149
10. IL COMPARTO MANGIMISTICO	" 158
10.1. Impieghi, produzione e distribuzione in Piemonte	" 158
10.1.1. Gli impieghi	" 160
10.1.2. Gli acquisti	" 164
10.1.3. La produzione	" 170
10.2. La situazione in Italia e nella CEE	" 174
10.3. Problemi produttivi e commerciali del settore	" 181
10.4. Conclusioni	" 181

Parte prima: CONSIDERAZIONI GENERALI SULLE PRINCIPALI PRODUZIONI
AGRICOLE PIEMONTESI

1. PREMESSA

Come è noto, il pesante deficit di prodotti agricolo-alimentari costituisce una delle voci più onerose della parte passiva degli scambi dell'Italia con l'estero. Tenuto conto altresì della pesantissima dipendenza dall'estero per i fabbisogni energetici, che può considerarsi un fatto permanente e non riducibile, almeno nel medio periodo, appare necessario operare in modo deciso per ridurre il deficit interno in quei settori in cui esistono le risorse potenziali per far ciò. Il discorso coinvolge pertanto anche l'agricoltura; perciò è importante verificare in che misura le risorse produttive sono utilizzate, e studiare i problemi che impediscono un maggiore apporto del settore al soddisfacimento della domanda emergente.

Dovendo analizzare tali problemi da un'ottica regionale, è in primo luogo necessario verificare l'entità dell'apporto dell'agricoltura piemontese all'approvvigionamento della regione stessa e dell'intero Paese, tentando poi di individuare i problemi di sviluppo produttivo.

Lo studio in esame affronta detti temi ricalcando, per alcuni aspetti, una precedente ricerca svolta dall'IRES un decennio addietro e pubblicata poi con gli opportuni aggiornamenti nel 1973 (1). Anche in quella occasione si era composto un quadro della produzione, dei consumi e del contributo del Piemonte all'approvvigionamento nazionale per i principali prodotti agricoli. Per ognuno di essi erano stati anche a

(1)- Assessorato all'Agricoltura e Foreste della Regione Piemonte: Problemi della commercializzazione dei principali prodotti agricoli nel Piemonte, a cura di Marziano Di Maio dell'IRES, ed. Sereno, Torino 1973.

nalizzati le tendenze della domanda, i problemi di mercato e la rispondenza dell'offerta alle esigenze del consumo.

Nella presente ricerca si è pertanto cercato di mantenere uniformità nei criteri di valutazione, al fine di consentire la confrontabilità con i dati della ricerca precedente e di potere esaminare quindi la dinamica intercorsa nell'intervallo tra questi due studi.

I problemi relativi alla produzione e alla commercializzazione dei prodotti agricoli vanno però inquadrati nella presente ricerca in modo alquanto diverso rispetto a quanto era stato fatto nella precedente, anche in relazione alla mutata situazione economica generale. Allora si era sottolineato l'aspetto derivante dall'inadeguatezza delle strutture produttive aziendali, quale fattore determinante dei costi dei prodotti agricoli. Ne conseguiva la necessità che, per una migliore competitività delle produzioni piemontesi e anche per un loro ulteriore sviluppo, fosse conseguito un deciso miglioramento delle strutture delle aziende agricole. Perciò, pur ammettendo la necessità di alcuni processi di razionalizzazione della rete commerciale dei prodotti agricoli, si considerava centrale, per il futuro del settore, la soluzione del problema strutturale.

Oggi il problema strutturale conserva la sua importanza, ma una interpretazione delle carenze del sistema agro-alimentare italiano, e piemontese in particolare, appare più complessa e deve tenere conto anche di altri fattori di crisi, quali le conseguenze dell'avvenuto pieno inserimento dell'agricoltura italiana nella CEE, la perdurante inflazione, il rialzo del costo delle materie prime.

Nel decennio che separa le due indagini sulle produzioni agricole piemontesi si sono manifestate alcune tendenze evolutive nel settore: certe vistose distorsioni nel processo di distribuzione sono sta

te attenuate, le produzioni hanno manifestato in alcuni settori un deciso processo di miglioramento, per divenire più conformi alle esigenze della domanda; le stesse strutture aziendali hanno rivelato miglioramenti, soprattutto per impulso dell'iniziativa spontanea dei singoli imprenditori, giacchè l'avvio di una politica organica delle strutture (che vede i suoi strumenti nelle leggi regionali n. 15 e n. 63) è troppo recente per mostrare già vistosi risultati (1). Tuttavia la situazione strutturale e produttiva dell'agricoltura piemontese è ancora largamente insoddisfacente, e inoltre tale comparto subisce, come è ovvio, gli stessi influssi negativi che pesano sull'agricoltura italiana nel suo complesso, quali il peggioramento della ragione di scambio dei beni da essa prodotti e la situazione di disagio derivante dal confronto con le agricolture più progredite che operano nell'ambito della CEE.

Malgrado ciò, dalle analisi riportate in questo studio emerge che l'agricoltura del Piemonte è riuscita a migliorare la propria posizione quale fornitrice di prodotti alimentari per il consumo interno regionale e come contributo per l'approvvigionamento del Paese. Va sottolineato, in particolare, il fatto che per molte produzioni agricole il Piemonte è almeno autosufficiente o copre, comunque, buona parte dei propri fabbisogni. Si tratta di un risultato rilevante per l'agricoltura di una regione largamente industrializzata e in cui è localizzata una delle più estese conurbazioni del Paese, nella quale vive una forte aliquota di popolazione

-
- (1) - La mancata rilevazione del censimento dell'agricoltura alla scadenza decennale non consente di portare dati probanti a sostegno di questa tesi. Dall'indagine svolta dall'IRES sulle aziende agricole piemontesi nel corso del 1980, emergono però alcune tendenze che sarà opportuno verificare, una volta in possesso dei dati censuari. Sembra infatti che le aziende che hanno mantenuto fino ad oggi una loro vitalità economica, lo abbiano fatto operando anche in direzione di un allargamento della loro base fisica, attraverso l'acquisto non meno che con l'affitto di nuovi terreni.

addetta a settori extra-agricoli e che rappresenta perciò una consistente porzione di consumatori, il soddisfacimento della cui domanda costituisce uno degli obiettivi principali dello sviluppo agricolo.


2. IL GRADO DI ADEGUAMENTO PRODUTTIVO DELL'AGRICOLTURA PIEMONTESE RISPETTO ALLE ESIGENZE DELLA DOMANDA

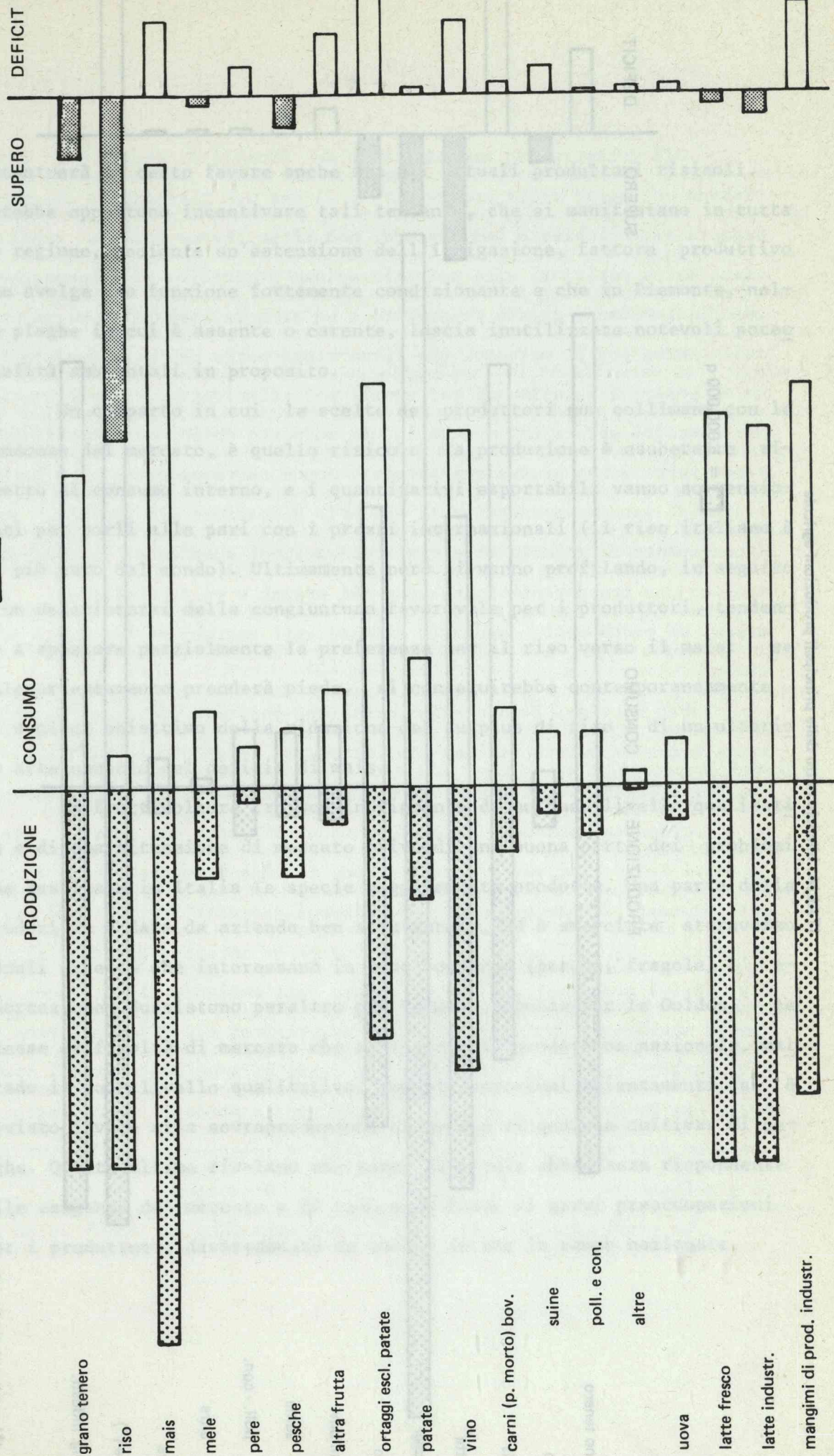
Come si è detto, il Piemonte ha contribuito non poco ad alleviare la dipendenza nazionale dalle importazioni di prodotti agricoli, ed ha ancora in serbo non trascurabili potenzialità di ulteriore sviluppo produttivo.

Passando ad esaminare i comparti produttivi principali, ed iniziando dai prodotti cerealicoli, si può notare come la diminuzione di superficie destinata al frumento sia un fatto positivo e testimoni di una realtà tutt'altro che statica; infatti la granicoltura piemontese non fornisce partite di qualità pregiata, nè il deficit nazionale di grano tenero è rilevante: è pertanto scelta pienamente valida la parziale sostituzione del frumento con mais e orzo, produzioni molto idonee a ridurre forti carenze regionali e nazionali e ad affrancare le aziende zootecniche da onerose dipendenze esterne per quanto concerne i mangimi. In parte, la riduzione della coltura del frumento è avvenuta anche a vantaggio di colture orticole e frutticole, che hanno consentito una maggior intensivazione dell'attività aziendale, anche se a proposito della frutta si possono avanzare talune riserve connesse con la superproduzione di talune specie.


Ha subito forti incrementi la produzione di orzo, passata in un decennio da 15-20.000 a 436.000 q. Ma un vero boom produttivo ha subito il mais: nonostante lo sviluppo ingente della zootecnica nella nostra regione, il Piemonte è risalito a un grado di autosufficienza dell'86%, con tendenze orientate verso un miglioramento ulteriore se, come sembra, il mais

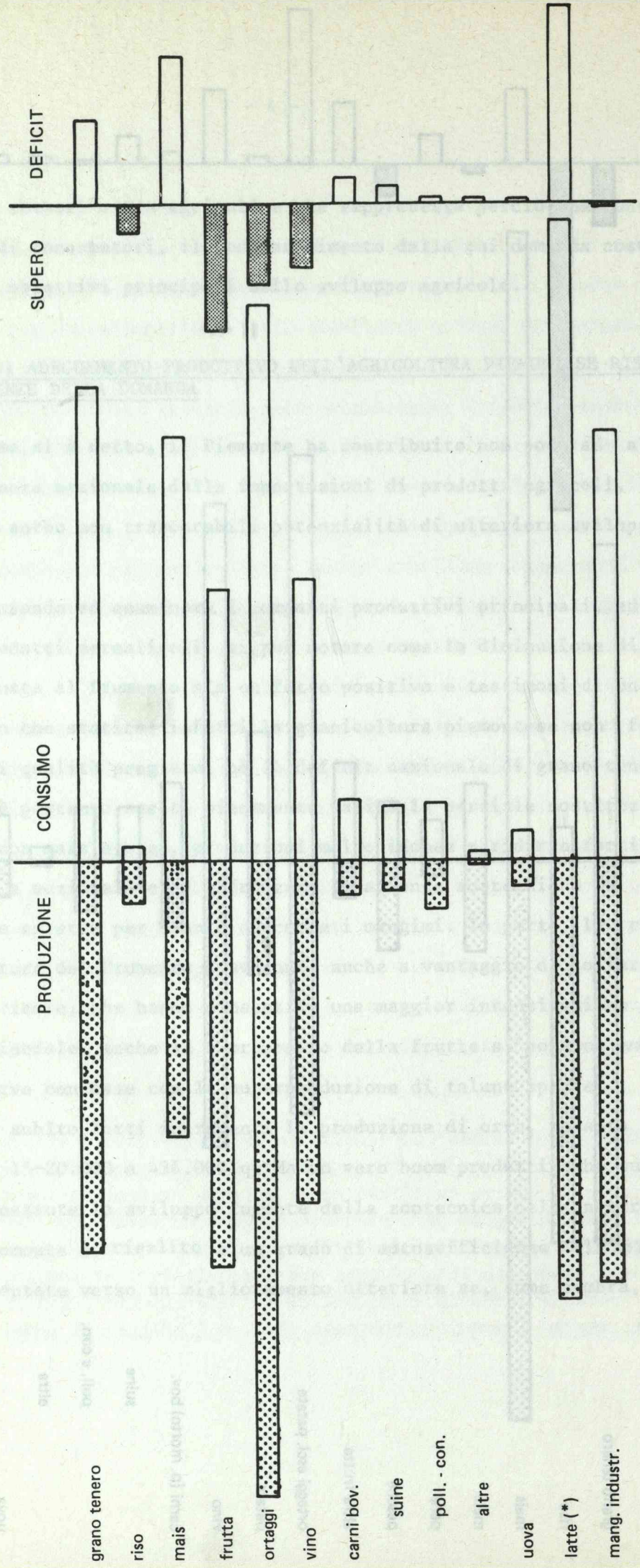
PIEMONTE: bilancio netto delle principali produzioni agricole

 = 1.000.000 q



ITALIA: bilancio netto delle principali produzioni agricole

 = 5.000.000 q



(*) escluso latte in polvere

MEMORIE: previsto uno stile tipografico ben distinto

incontrerà un certo favore anche fra gli attuali produttori risicoli.

Sarebbe opportuno incentivare tali tendenze, che si manifestano in tutta la regione, mediante un'estensione dell'irrigazione, fattore produttivo che svolge una funzione fortemente condizionante e che in Piemonte, nelle plaghe in cui è assente o carente, lascia inutilizzate notevoli potenzialità ambientali in proposito.

Un comparto in cui le scelte dei produttori non collimano con le tendenze del mercato, è quello risicolo: la produzione è esuberante rispetto al consumo interno, e i quantitativi esportabili vanno sovvenzionati per porli alla pari con i prezzi internazionali (il riso italiano è il più caro del mondo). Ultimamente però si vanno profilando, in seguito a un deteriorarsi della congiuntura favorevole per i produttori, tendenze a spostare parzialmente la preferenza per il riso verso il mais: se tale orientamento prenderà piede, si conseguirebbe contemporaneamente il duplice obiettivo della riduzione del surplus di riso e di un ulteriore attenuamento del deficit di mais.

La frutticoltura fruisce in Piemonte di un buon livello qualitativo e di una situazione di mercato priva di una buona parte dei problemi che assillano in Italia le specie maggiormente prodotte. Una parte della produzione è data da aziende ben strutturate, ed è smerciata attraverso canali diretti che interessano in modo cospicuo (pesche, fragole) l'esportazione. Sussistono peraltro per le mele (specie per le Golden) le stesse difficoltà di mercato che affliggono la produzione nazionale, malgrado il buon livello qualitativo; con gli opportuni spiantamenti si è ovviato invece alla sovrapproduzione di pere e di qualche cultivar di pesche. Queste ultime rivelano una gamma varietale abbastanza rispondente alle esigenze del mercato e di rado sono fonte di gravi preoccupazioni per i produttori, diversamente da quanto accade in campo nazionale.

Gli ortaggi, pur tenendo conto dei livelli di pregio che caratterizzano una parte della produzione, e di una sua rispondenza abbastanza a deguata alla richiesta del mercato, non danno invece adito a considerazioni molto positive: alla polverizzazione produttiva si accompagnano un associazionismo alquanto trascurato e un'arretratezza nella preparazione della merce per il mercato, che tiene buona parte della produzione lontana da positivi inserimenti nei canali più efficienti e, in particolare, nei circuiti esteri (al contrario, le suddette deficienze propiziano la recettività verso produzioni estere). Non è estranea peraltro a tali carenze del settore produttivo la precaria situazione dei mercati, che non è certamente di stimolo alle razionalizzazioni auspiccate: in particolare, mancano una trasparente formazione dei prezzi e un controllo dei prezzi stessi da parte delle categorie situate agli estremi della catena commerciale.

Per il vino, l'unica considerazione positiva che riguarda il Piemonte è che la nostra regione non incrementa la produzione di quel surplus che negli ultimi tempi tanto hanno depresso il mercato; la produzione anzi è fortemente diminuita ed è alquanto al di sotto dei consumi regionali e dei fabbisogni per l'esportazione. Il vino piemontese appare penalizzato da costi di produzione troppo elevati (adeguati tutt'al più al vino di pregio, che però non costituisce una parte notevole del totale), per motivi insiti anche nelle caratteristiche dell'ambiente fisico, poco propizie ad elevate meccanizzazioni delle lavorazioni e a rilevanti rese unitarie. Inoltre si sta assistendo ad una crisi di gradimento per il vino Barbera, che di gran lunga è il vino maggiormente prodotto nella regione: non sono purtroppo estranee a tale crisi le conseguenze che le diffuse frodi e sofisticazioni hanno sull'immagine del prodotto.

Le carni danno invece luogo ad apprezzamenti per molti versi posi-

tivi. Innanzitutto, nonostante la perdurante situazione di disagio della zootecnica, gli incrementi di produzione sono rilevanti, dato che da 2.440.000 q in peso vivo di un decennio addietro si sta rapidamente puntando ai 4 milioni q. L'allevamento dei suini ha perfezionato ulteriormente il suo buon livello di razionalizzazione sia nella fase produttiva che in quelle del commercio e della macellazione, ed ha ottenuto un vigoroso impulso. La pollicoltura da carne ha avuto anch'essa un incremento rilevante; l'intera fase dalla produzione alla macellazione ha poi conseguito un livello di efficienza che pone il settore praticamente alla pari con quelli dei paesi europei più progrediti (ciò, è doveroso rilevarlo, senza aiuti da parte del pubblico intervento, se non in favore della cooperazione, del resto nel quadro generale delle iniziative di sostegno delle forme associative). Sono invece ancora sfavoriti dagli stessi svantaggi che emergono in sede nazionale gli allevamenti bovini: in primo luogo dalle strutture fondiarie e aziendali su cui operano molti imprenditori. Si sottraggono peraltro a tale situazione ingenti quantitativi di bestiame pregiato (piemontese, piemontese della coscia e meticci derivati), particolarmente ricercato anche perchè ingrassato con tecniche alimentari tradizionali, e su cui si fondano una buona parte dei piccoli allevamenti da carne specie nelle zone collinari delle province meridionali del Piemonte. E' positivo il drastico calo subito dalla produzione del sanato, ridotto ormai a circa 100.000 capi. Discreto impulso produttivo denotano gli allevamenti del coniglio e quelli ovini: questi ultimi parrebbero orientati ad utilizzare finalmente quelle risorse foraggere marginali di cui la nostra regione è tra i maggiori depositari. Appunto, con il recupero delle aree marginali, con una maggior produzione di foraggi, con l'estensione dell'irrigazione, con maggiori cure nella sanità del bestiame e nelle tecniche di allevamento, il comparto delle carni piemontesi potreb-

be rapidamente spostarsi non solo verso l'autosufficienza, ma verso il sod disfacimento di una parte più rilevante dei fabbisogni di altre regioni.

La produzione di uova è caratterizzata da un livello di efficienza assai vicino a quello conseguito dal pollame da carne; pur producendo una discreta parte del totale nazionale, il Piemonte appare autosufficiente nel settore dell'uovo da consumo ma non in quello dell'uovo da industria. Purtroppo un incremento dell'allevamento di ovaiole appare pregiudicato da una pesantezza del mercato che rivela aspetti cronici e che in parte è dovuta a una concorrenza non troppo leale del prodotto estero, come si dirà.

La concorrenza straniera affligge anche il settore del latte, che in Piemonte è caratterizzato da una situazione del comparto produttivo assai simile a quella della carne bovina. Va considerato peraltro che una percentuale non indifferente del latte prodotto (è la più elevata in Italia), e che proviene soprattutto da piccole aziende, è reimpiegata per l'alimentazione dei vitelli: ciò alleggerisce il mercato di una quota che comporterebbe difficoltà di raccolta. Anche in questo caso, malgrado i molteplici problemi, la produzione è riuscita ad avere incrementi di rilievo e a soddisfare in buona parte le ingenti richieste di prodotto fresco di un grosso mercato di consumo e di un'industria abbastanza agguerrita. Si deve solo a una politica che favorisce la speculazione dei trasformatori, alla scarsa educazione alimentare dei consumatori e ad una permeabilità troppo generosa delle frontiere, se a un latte fresco sovente con pregevoli caratteristiche organolettiche (come quello cuneese), viene preferito prodotto più scadente e non fresco di provenienza forestiera, che esercita effetti deprimenti sul mercato.

Gli indirizzi produttivi dell'industria lattiero-casearia piemontese non appaiono adeguati alle necessità regionali: essa assorbe relativamente poco latte locale, produce solo un terzo del fabbisogno di latte ste

rilizzato e appena il 12% di quello di yoghurt e creme. Le va peraltro dato atto di trascurare il comparto dei formaggi duri (il 90% della produzione riguarda i molli), che in Italia sono fonte di sovrapproduzione provocata dalla protezione comunitaria al settore.

L'allevamento di bovine da latte può conseguire in Piemonte ancora importanti miglioramenti, specie per quanto riguarda un'alimentazione razionale e il conseguimento di rese unitarie più elevate. Riducendo appunto i costi di produzione, si può raggiungere una maggior competitività rispetto al latte straniero: è però necessario che tale riduzione sia generalizzata, per non penalizzare o mettere fuori dal mercato un numero eccessivo di allevamenti, con conseguenti cali della produzione globale e innesco di nuovi flussi d'importazione. E' destinato peraltro a rimanere insoluto il problema del rapporto ottimale latte-carne, nel senso che è impossibile conseguire l'autosufficienza in entrambi i prodotti, a meno di ottenere basse rese in latte (fatto ovviamente antieconomico) o di consumare non molti kg pro-capite di carni bovine.

Nel comparto mangimistico, l'industria piemontese produce per ora (a parte il latte in polvere di cui la nostra regione è fortemente deficitaria) il 78% del quantitativo acquistato dagli allevatori, fra i quali è però assai diffusa la tendenza alla preparazione di mangimi in azienda, con materie prime in buona parte di propria produzione, soprattutto per l'allevamento dei bovini. Il grado minore di autoapprovvigionamento regionale si registra nei mangimi per conigli (61÷62%) e in quelli per suini (68%; il Piemonte è la regione più deficitaria), mentre si sale all'80% per il pollame, quasi all'88% per i bovini da carne, al 90% per le ovaiole, e si è in pareggio per le lattifere e per il bestiame minore. La struttura produttiva dell'industria mangimistica piemontese non

appare molto efficiente, in quanto è costituita per lo più da piccole imprese con elevati costi diretti e da complessi di medie e grandi dimensioni, ma con basso livello di utilizzazione degli impianti. Positivo è invece il fatto che essa tende a procurarsi localmente gran parte del mais necessario per la preparazione dei mangimi.

A conclusione di questa panoramica delle tendenze produttive in atto, si può concludere affermando che i produttori agricoli piemontesi non discostano molto le loro scelte da quelle che accorti criteri possono auspicare, e che la nostra regione è in proposito chiaramente all' avanguardia, per di più con espansioni produttive che in più di un caso sono avvenute senza sostegno e incentivo degli enti pubblici. Va peraltro perseguita, anche con l'ausilio degli interventi pubblici, ogni azione volta non solo a mantenere tale situazione, ma a migliorarla in quei settori dove non mancano le potenzialità al riguardo.

3. I PROBLEMI DELLE PRODUZIONI AGRICOLE PIEMONTESE

3.1. La commercializzazione

La commercializzazione dei prodotti agricoli, se ha rimosso negli anni alcuni intoppi che ne rendevano ancora farraginosi taluni meccanismi, non è peraltro in una situazione soddisfacente.

I problemi minori si presentano per i prodotti molto conservabili, alcuni dei quali (come i cereali) fruiscono anche di protezione comunitaria. I problemi maggiori si riversano invece sui prodotti deperibili e su quelli in sovrapproduzione o che, anche se protetti, non godono di prezzi minimi garantiti soddisfacenti.

La situazione arretrata delle strutture produttive deprime la competitività con i prodotti di altri paesi, prodotti che, sfrut

tando i disavanzi italiani rispetto ai consumi, vengono immessi sul nostro mercato creando quegli scompensi che da tempo vengono lamentati. Le importazioni fruiscono alle frontiere italiane di condizioni propizie ad uno scorrevole andamento, data la carenza di controlli che pure sarebbero necessari per verificare la rispondenza alle dovute caratteristiche organolettiche e sanitarie delle merci (si è invece più volte potuto riscontrare come il flusso di prodotti italiani verso la CEE, se poco gradito, sia stato sottoposto a controlli così scrupolosi da scoraggiare gli operatori interessati). Sono ignoti i motivi di tanta trascuratezza da parte italiana, quando il potenziamento dei servizi doganali potrebbe rendere servigi di vasta utilità; non sono in pochi a sospettare che simile trascuratezza possa essere, almeno in parte, deliberata.

Ma sono anche arretrate altre strutture, ad iniziare da quelle dei mercati e della distribuzione al dettaglio, per finire con quelle di conservazione, di trasformazione, di trasporto (la situazione dei porti liguri ad esempio si ripercuote in maggiori costi per gli allevatori che importano mais, per i mangimifici che importano farina di soia, ecc.).

I mercati alla produzione e all'ingrosso abbisognano di una riorganizzazione profonda, che ne rivaluti l'utilità ai fini della concentrazione della produzione e della formazione del prezzo (1). Troppi operatori importanti (tra cui il grosso dettaglio) non frequentano più il mercato, e molta produzione soprattutto ortofrutticola viene remunerata al produttore a prezzo stabilito dall'acqui -

(1) - La Regione nell'ottobre 1979 ha approvato una legge che dovrebbe disciplinare i mercati all'ingrosso, e nel maggio 1980 ha presentato un piano per la ristrutturazione del settore.

rente. Va creato e gestito un servizio funzionale di informazione di mercato. Va fisicamente rifatto (la realizzazione è già prevista) il mercato di Torino, importante perchè riveste funzioni di redistribuzione che possono essere estese anche ai flussi fuori regione e all'esportazione. Dovrà ristrutturarsi, sia pure per processo spontaneo e non a tempi brevi, il settore del dettaglio, caratterizzato da troppi negozi, banchi fissi, supermercati, minimercati, operatori ambulanti e persino senza licenza.

La catena di intermediazione ha subito vari assestamenti positivi, molti operatori non necessari sono scomparsi. Hanno subito cospicue razionalizzazioni, per certi versi insperate, i canali commerciali del pollame e delle uova, in una certa misura anche quelli delle carni suine, nonchè quelli facenti capo a unità produttive di una certa dimensione, soprattutto frutticole e zootecniche. Ma la distribuzione, alleggerita da un lato delle intermediazioni parassitarie, è stata appesantita dall'altro lato da maggiori oneri che i grossisti in genere incontrano nel trasferimento delle merci: i costi dei trasporti sono aumentati più che proporzionalmente rispetto agli altri fattori, e hanno assunto una rilevanza non indifferente le pratiche burocratiche oggi necessarie per i vari passaggi, traducendosi in oneri di manodopera sensibili (per non parlare dell'annullamento di utili che un tempo il commerciante si procacciava con evasioni di vario genere e che oggi tende a recuperare appesantendo i costi di commercializzazione).

3.2. Le condizioni di competitività degli agricoltori sul mercato

I produttori lamentano un loro obiettivo indebolimento, procurato da un aumento dei prezzi dei fattori produttivi più intenso che

non l'incremento dei prezzi dei prodotti. Se infatti si esaminano alcuni comparti significativi e confrontabili della produzione agricola (grano, mais, riso, fieno, paglia, latte, bestiame bovino e suino, pollame, vino), con riferimento rispettivamente a metà anno 1970 (indice 100) e al corrispondente periodo del 1980 (si tenga presente che in tale arco di tempo l'indice dei prezzi è salito da 100 a 362, provocando al valore d'acquisto della lira una svalutazione corrispondente), risulta che il prezzo del frumento è salito a un indice 318, il mais a 354÷355, il fieno maggengo di prato irriguo a 490, la paglia pressata a 495; il risone da 316÷333 per i fini e semifini (escluso l'Arborio: 472) a 377 di quelli comuni; la carne di sanato a 360, il vitellone da 383 per le razze non piemontesi a 393 per il piemontese normale e a 407 per quello della coscia, le vacche di scarto a 633; i vitellini da allevamento di pochi giorni d'età a 430 e quelli sui 200 kg ad oltre 600; i suini grassi a 266, gli agnelli a 431, il pollame vivo a 313÷355, i conigli a 332, le uova a 293÷352 a seconda della pezzatura; il latte a 382; i vini comuni e quelli rossi doc non di eccelso pregio a 300 (il barbera soltanto a 260), il moscato a 473. Ma i mezzi produttivi registrano indici quasi sempre superiori: concimi mediamente 400-420, trattori da 450÷480 per le potenze inferiori a 560-580 per quelle medie (quelle grandi erano poco diffuse nel 1970), gasolio 920, mais nostrano e Yellow 352-355, crusca 350, mais Plata 418, farina di mais nostra 432, mais ibrido macinazione integrale 396, mangime composto per ingrasso 360 e per lattifere 421, fieno 490, paglia 495. Soltanto alcuni anticrittogamici per la vite denotano bassi indici: solfato di rame 205-206, ossicloruro di rame 295-296, zolfo doppio ventilito 373. Molto svantaggiata, in tale confronto, si presenta anche la

situazione dei costi della manodopera.

Questo peggioramento della ragione di scambio dei prodotti agricoli è assai preoccupante, perchè rischia di compromettere la vitalità stessa del settore, qualora tale andamento dovesse ancora prolungarsi nel tempo. Infatti, se è vero che il settore presenta molteplici carenze di funzionalità produttiva (che esso sta faticosamente sanando attraverso i processi di ristrutturazione in atto già da tempo), è però d'altra parte incontestabile il fatto che l'andamento "a forbice" del rapporto tra prezzi dei prodotti agricoli e prezzi dei beni e servizi acquistati, costituisce una variabile esogena incontrollabile dal settore agricolo, che tende ad emarginare un'aliquota sempre più elevata di aziende e che scoraggia gli stessi processi di ristrutturazione. Diventa infatti assai arduo, dato tale andamento dei prezzi e in un quadro per di più turbato dall'inflazione, elaborare e attuare programmi di sviluppo aziendali che abbraccino un arco di tempo di un certo respiro.

In queste condizioni, accettata ormai l'importanza della ristrutturazione aziendale, come dimostrano i notevoli sforzi fatti in questa direzione tanto dalle iniziative degli imprenditori che dalle scelte politico-legislative, acquista altrettanta centralità il tema della difesa del potere contrattuale degli agricoltori, di fronte alle altre categorie che con essi concorrono al completamento dei processi produttivi e distributivi inerenti questo settore.

Si manifesta perciò l'esigenza di stimolare attraverso idonee forme associative quelle dimensioni atte ad un valido espletamento delle funzioni relative alla trasformazione e allo smercio dei prodotti agricoli (non va certamente trascurato, anche se esce dal campo osservato nella presente ricerca, il tema di una più ade-

guata capacità contrattuale del settore sul versante dell'acquisizione dei beni strumentali). Vanno poi messi in atto quei provvedimenti volti alla valorizzazione dei prodotti, attraverso l'apposizione di marchi di qualità e l'attività promozionale. Tale valorizzazione però presuppone anche una severa selezione delle produzioni, che deve puntare a migliorare ciò che è effettivamente suscettibile di miglioramento, ma che con altrettanto impegno deve scoraggiare le produzioni qualitativamente scadenti e purtuttavia capaci di esercitare consistenti effetti deprimenti sul mercato. Indubbiamente tali intenti dovrebbero anche trovare collegamento con un'educazione alimentare che è tutta da sviluppare; il consumatore infatti è divenuto più esigente in fatto di aspetto estetico e di presentazione del prodotto, ma continua a ignorare importantissime questioni dietetiche.

Problema particolarmente urgente è infine quello della lotta decisa alle adulterazioni e alle sofisticazioni, che per alcune produzioni (vedasi per tutte il caso della produzione vinicola) assume ormai dimensioni tali da sconvolgere profondamente l'andamento del mercato.

Una soluzione operativa a tali problemi potrà prendere spunto dall'elaborazione dei vari piani di settore, la cui validità sarà anche commisurata dalla capacità di un loro collegamento con la politica delle strutture aziendali e con l'aggancio alle realtà locali costituite dalle diverse iniziative, sia individuali che associative, nel campo della trasformazione e della commercializzazione dei prodotti agricoli.

Parte seconda: ESAME DELLE PRODUZIONI

1. FRUMENTO

1.1. Produzioni e consumi in Piemonte

Già in diminuzione negli anni Sessanta, le superfici piemontesi investite a frumento sono scese ancor più drasticamente negli anni Settanta: da oltre 300.000 ettari si è scesi a meno di 175.330 nel 1980. Nel decennio precedente si è trattato prevalentemente di diminuzioni connesse con l'abbandono della coltura in aree marginali afflitte da bassa fertilità naturale oppure da difficoltà di meccanizzazione (o da entrambe le cause), potendosi ravvisare solo per la pianura risicola riduzioni dovute a mutati indirizzi colturali (espansione della risicoltura). Nell'ultimo decennio invece le diminuzioni d'investimento a grano sono da imputare in netta prevalenza alla preferenza data ad altre colture più redditizie o più favorevoli alle moderne esigenze degli allevamenti zootecnici; così le nuove tecniche messe in atto per la maiscoltura hanno fatto preferire il mais al grano su estese superfici, e in misura minore il fenomeno si è ripetuto anche a favore dell'orzo (coltura che tra l'altro ha il pregio di avere mietitura più precoce e quindi di rendere disponibile il terreno per la successiva semina di mais ibridi a ciclo breve), mentre il reperimento di risorse idriche (specialmente attraverso la trivellazione di pozzi) ha privilegiato oltre allo stesso mais anche colture frutticole, orticole e la praticoltura.

La produzione non è scemata in proporzione uguale alla superficie, essendo le rese unitarie alquanto lievitare: mentre in anni non lontani le medie superiori ai 30 q/ha erano infatti pro-

prie di annate favorevoli, alla fine degli anni Sessanta esse erano divenute normali e attualmente non vengono neppure più giudicate soddisfacenti; negli ultimi anni è stata superiore a tale valore la stessa media generale piemontese (negli ultimi due anni, 36 q/ha).

A parte annate sfavorevoli come il 1977, la produzione totale resta comunque superiore ai 6 milioni q (era sui 7 alla fine degli anni Sessanta e superiore agli 8 all'inizio degli stessi): il raccolto 1980 ha dato 6,23 milioni q. Rispetto alla produzione nazionale di tenero, si tratta di un 10-11% di essa.

Di grano tenero, appunto, è costituita quasi per intero la produzione regionale. Le province di Alessandria, Torino e Cuneo si aggiudicano da sole quasi l'80% del totale, seguite da Asti, mentre le province risicole di Vercelli e Novara ne totalizzano insieme meno dell'8% appena. Il grano duro, malgrado gli ottimismo che si erano nutriti in qualche zona dell'Alessandrino in seguito alla favorevole sperimentazione agronomica e alle prime prove positive, è rimasto marginale nell'ambito cerealicolo della nostra regione, con poche decine di migliaia di quintali.

I consumi alimentari piemontesi per quanto riguarda il grano tenero sono stazionari: l'incremento demografico è quasi cessato e le quote pro-capite non denotano variazioni apprezzabili, malgrado si asserisse che con l'aumentare del reddito dovesse diminuire il consumo di pane e farinacei (più forte degli effetti dell'aumento di reddito o di quelli dell'attuale recessione economica, si è dimostrata la resistenza di certe abitudini alimentari, sì che i consumi in definitiva sono rimasti pressochè immutati).

Sulla base dei consumi capitari per provincia rilevati in occasione dello studio precedente dell'IRES sulla commercializzazione

(1), si può valutare in 5.870.000 q il fabbisogno regionale di grano per usi alimentari, includendo però anche i consumi di prodotti che, come la pasta, sono fabbricati con grano duro. Al netto del grano duro, i consumi possono essere valutati intorno a 4.100.000 q di tenero, pari quindi ai due terzi della produzione.

Ai consumi alimentari vanno sommati poi i fabbisogni per gli allevamenti, e a questo proposito va notato come una profonda evoluzione sia avvenuta negli ultimi tempi non solo nelle tecniche di alimentazione del bestiame, ma anche nella propensione ad usare per i mangimi farine di produzione aziendale, ivi compresa quella di grano. Infatti la razionalizzazione degli allevamenti ha comportato l'introduzione di impieghi crescenti di mangimi nelle razioni, mangimi che molti allevatori preparano parzialmente in azienda utilizzando appunto (oltre a mais, orzo, segala, avena) in misura alquanto sensibile le scorte di grano tenero. Ciò corrisponde anche a una diffusa tendenza in corso nei paesi sviluppati, per i quali un recente rapporto della FAO indica che negli ultimi dieci anni l'utilizzazione del grano per l'alimentazione animale è salita da 220 a 680 milioni q (oltre il 300% di aumento, con un incremento medio del 12% all'anno). Questi orientamenti, oltre ad essere vantaggiosi per il produttore-allevatore, alleggeriscono anche il mercato piemontese di molto prodotto che, è doveroso ammetterlo, non possiede spiccate qualità molitorie e che, se destinato all'alimentazione umana, va tagliato con grani di forza soprattutto di provenienza francese (2).

-
- (1) - Si trattava di 106 kg di grano tenero pro-capite, con medie oscillanti dai 91 kg per la provincia di Torino ai 122 per quella di Cuneo (vedi testo e nota a pag.10 di tale studio).
- (2) - La scelta di usare il grano prodotto in azienda per preparare mangimi non appare tuttavia rispondere a criteri razionali. Il grano infatti è più squilibrato di altri cereali quanto a componenti utili, eccedenti negli amidi e carenti nell'indice proteico, anche se il potere nutritivo è abbastanza elevato: le unità foraggere (100 UF/q)sono al livello di segale, orzo, fave, riso, lievemente inferiori a

Il consumo di grano per usi zootecnici può essere calcolato per la nostra regione, in base al rapporto tra i quantitativi prodotti e quelli venduti (ben scarso è infatti l'impiego di grano che l'industria mangimistica fa, addirittura nullo per gran parte dei tipi di mangime), intorno a 1 milione q, pari a un sesto della produzione (negli anni in cui era stato compiuto lo studio precedente, tale incidenza era stata valutata sui 600.000 q).

Sommando le necessità per l'alimentazione e quelle per gli usi zootecnici, in annate normali il Piemonte rivela dunque in termini assoluti un consumo di grano tenero di oltre 5 milioni q, non molto inferiore, appunto, ai quantitativi ora prodotti e che per di più sono in diminuzione; qualche anno addietro il surplus era invece dai 2 ai 2,5 milioni q. Ciò ovviamente non significa sic et simpliciter che in Piemonte vi sia scarsa dipendenza da altre regioni e dall'estero, nè che verso queste non vi siano flussi di prodotto piemontese. Infatti da un lato le industrie molitorie attingono copiosamente fuori regione per quanto riguarda grani teneri di un certo pregio, e dall'altro vanno fuori regione una parte del frumento consegnato agli ammassi volontari e importanti quantitativi di prodotti lavorati dalle industrie molitorie e dolciarie e dai pastifici, industrie che usano anche farine di grano duro ma soprattutto di tenero (1).

segue nota (2) di pag. prec.:

quelle del mais (110 UF/q), ma superiori a quelle dell'avena (85) e di molti mangimi composti integrati (90-100). Gli stessi allevatori hanno però osservato che il grano, se usato in quantitativi poco parsimoniosi, provoca negli animali effetti negativi.

(1) - Riguardo ai flussi con l'estero, il Piemonte importa soprattutto grano francese cosiddetto di forza, e in misura molto minore farine, per un valore di 1,5-1,8 miliardi di lire. Le esportazioni consistono essenzialmente in prodotti lavorati: farine (da 2,8 a 3,6 miliardi, specialmente dalla provincia di Alessandria verso la Francia) e soprattutto prodotti a base di cereali e farine, e pasticceria, per altri 17 miliardi nel 1978, in buona parte dalla provincia di Cuneo e poi da Torino e Novara, e prevalentemente verso Francia, RFT e altri paesi europei.

1.2. La situazione in Italia e nella CEE

Inquadrando la situazione piemontese in quelle italiana e della CEE, si può osservare che in campo nazionale, per quanto riguarda il grano tenero, mancano all'incirca 20 milioni q per ottenere la saldatura tra produzione e fabbisogni. Tale quantitativo (in buona parte grani di forza) viene importato per circa tre quarti da paesi CEE (quasi del tutto dalla Francia) e per il resto in gran parte dal Nordamerica. La produzione nazionale è diminuita rispetto agli anni passati (per gli stessi motivi per cui è calata quella piemontese), e si è accresciuto il fabbisogno, non tanto per un aumento dei consumi capitari (chè anzi sono un po' diminuiti), quanto per l'incremento demografico, per i maggiori consumi del turismo estero e per il positivo andamento delle esportazioni di prodotti trasformati, tra i quali oltre 4 milioni q di farine e semole di tenero e consistenti partite di prodotti dolciari di vario genere.

Nell'ambito della CEE e considerando grano tenero e duro, esiste invece un cospicuo margine di superproduzione; il grado di autoapprovvigionamento si avvicina in certi anni al 200%, con stock da esportare verso Terzi che possono giungere a 200 milioni q. I produttori maggiori sono Francia (sui 200 milioni q), Italia (90+95), RFT (80) e Regno Unito (70), che lasciano agli altri partners un 5% del totale. La parte nettamente maggiore del surplus comunitario spetta alla Francia. Com'è noto, i prezzi del grano vigenti nella CEE sono i più elevati del mondo, e pertanto le esportazioni verso terzi sono fonte di ingente spesa da parte degli organismi comunitari competenti per sovvenzionarle.

Il mercato internazionale del settore è sotto pieno controllo nordamericano (USA e Canada immagazzinano da soli una metà delle risorse mondiali); il grano notoriamente è uno dei mezzi strategi-

ci più efficaci che gli USA impiegano nei confronti del Terzo Mondo (oltre che dell'URSS), anche se gli stock degli altri paesi vanno crescendo e sembra superata la crisi di qualche anno addietro, che creava problemi non solo di alimentazione umana diretta, ma che aveva ripercussioni notevoli anche sulla zootecnica, inducendo drastiche riduzioni di patrimonio bovino e quindi di disponibilità di latte e carne.

1.3. Problemi della commercializzazione

La quantità di grano oggetto di commercio è in continua diminuzione in Piemonte: se da un lato infatti i quantitativi accantonati per l'autoconsumo vanno diminuendo (si preferisce acquistare il pane e altri farinacei anzichè prepararli in casa, ora che anche la viabilità rurale e altri servizi sono alquanto migliorati), è dall'altro lato in aumento il quintalaggio destinato all'alimentazione del bestiame, che assorbe quantità ben più consistenti delle prime. La produzione inoltre è in fase calante e con essa le quote eccedenti.

Gli ammassi volontari, ai quali ancora qualche anno addietro veniva consegnato circa il 40% del prodotto, assorbono ora una percentuale modesta, che viene agevolmente collocata, soprattutto attraverso la richiesta dei molini. Analoga situazione si registra del resto in campo nazionale: ad esempio nel 1978-79 l'ammasso volontario ha interessato in Italia soltanto 1,8 milioni q di tenero su 58 prodotti (nel 1979-80, 2,7 milioni q) e i quintali dati in deposito ai CAP sono ammontati in tutto a 5 milioni (idem nel 1979-80).

A parte i problemi che si erano elencati nel precedente capitolo lavoro dell'IRES, si può notare come il mercato del grano sia da tempo caratterizzato da una situazione di calma, indotta da vari fattori.

In primo luogo, l'assenza di situazioni di eccedenza non procura ai detentori queglii stati di pesantezza così frequenti in passato; basti dire che dal 1978 sono totalmente mancati i conferimenti all'AIMA, organismo che per parte sua non ha immesso alcuno stock sul mercato. La presenza di numerose industrie molitorie nel cosiddetto Triangolo industriale privilegia il prodotto locale più che in passato, data la lievitazione dei costi dei trasporti; soltanto il non elevato livello qualitativo della produzione piemontese (oltre che, beninteso, quello quantitativo) induce iniziative a favore di prodotto importato. Pertanto, situazioni di pesantezza si hanno solo in particolari occasioni e per brevi durate, come ad esempio per temporanee crisi del mercato delle farine e dei cruscami (il nostro potenziale molitorio appare un po' sovradimensionato e periodicamente si accumulano giacenze), o per stasi nelle esportazioni di sfarinati di tenero, o per discrete giacenze nell'imminenza del nuovo raccolto quando è necessario liberare i magazzini e forzare quindi la domanda (i magazzini vanno altresì alleggeriti prima dei raccolti del mais e del riso), o infine quando l'offerta estera (Francia) è particolarmente attiva e indotta a concedere ribassi. Del resto, i produttori non sono più assillati come un tempo dalla necessità di vendere per realizzare liquidità finanziaria, e hanno dato più volte prova negli ultimi tempi di superare i periodi di crisi non cedendo il prodotto a ribasso, in attesa di una ripresa favorevole dei corsi.

In secondo luogo, se non si registra pesantezza, è però infrequente rilevare sostenutezza dei corsi, per due motivi: la pressione del prodotto francese e la diminuita propensione degli industriali a costituire scorte. Il grano tenero francese condiziona alquanto il mercato, specie nell'Italia nord-occidentale, e allorquan

do in Francia la produzione è abbondante, l'offerta può essere vantaggiosa per l'industria nostrana e le importazioni divenire massicce (vedi inverno 1980). Comunque, ad ogni accenno di eccessiva fermezza dei detentori nel tentativo di spuntare prezzi più elevati, diventa conveniente acquistare grano oltr'alpe; da ciò deriva un immediato calmieramento. Si può notare a questo proposito come i prezzi del tenero francese abbiano corsi sensibilmente paralleli a quelli del nostrano. Le industrie, pertanto, anche quando devono effettuare massicci acquisti (per soddisfare ad esempio improvvisi impegni di esportazione di farine, vedi fine ottobre 1979) non provocano più tensioni di prezzo di un qualche rilievo. Corsi sostenuti pertanto sono piuttosto infrequenti e dovuti a concomitanza di circostanze favorevoli ai produttori, come ad esempio nel maggio 1979, quando gli industriali si sono trovati in difficoltà per esaurimento delle scorte in concomitanza con sopravvenuti impegni di esportazione, e per il fatto che ormai non erano più disponibili offerte francesi. Situazioni del genere possono essere propiziate, appunto, dall'attenuarsi dei flussi dalla Francia, come è successo quando le incertezze dovute all'introduzione e alla regolamentazione del Serpente monetario avevano bloccato temporaneamente l'import.

Altro fatto nuovo che è venuto a caratterizzare l'andamento del mercato è la cautela con cui le industrie costituiscono scorte, da un lato per la disponibilità comunque di prodotto locale o estero, e dall'altro per l'elevato costo del denaro per tali immobilizzazioni, che le rende poco convenienti. Un tempo invece l'accumulo di stock nei periodi di depressione dei corsi e all'inizio della campagna era pratica corrente ed era l'arma preferita usata dall'industria per giocare sull'offerta onde tenerla in continuo assil-

lo e provocare appunto quei periodici stati di debolezza di cui approfittare.

1.4. Conclusioni

Nel complesso, dunque, la situazione della granicoltura piemontese non appare presentare problemi di rilievo per quanto riguarda la commercializzazione.

- 1) Si è realizzata la diminuzione di produzione che per varie ragioni si auspicava;
- 2) di conseguenza le quantità prodotte non denotano eccedenze che possano preoccupare, anche in relazione alla situazione nazionale;
- 3) il livello delle quotazioni non manifesta sbalzi decisi né verso l'alto, né verso il basso;
- 4) una parte consistente della produzione è destinata ad usi zootecnici, anche se il fenomeno andrà attenuandosi con il razionalizzarsi delle tecniche di alimentazione del bestiame;
- 5) è diminuito l'assillo di cedere il prodotto vendibile, per cui questo può essere accantonato per i predetti usi in caso di depressione del mercato.

Per le altre produzioni del comparto cerealicolo (del riso e del mais si dirà più avanti) non sussistono problemi di rilievo. Le prospettive di coltivazione del grano duro, che parevano interessanti, sono andate in parte disattese. Segale, orzo, avena e sorgo non danno luogo a importanti movimenti commerciali, date le non rilevanti quantità prodotte e il largo reimpiego che se ne fa; segale e avena presentano ormai produzioni inferiori rispettivamente ai 35.000 e ai 30.000 q (sia l'una che l'altra superavano un decennio addietro i 100.000 q), mentre l'orzo è passato da 15-20.000 q ad oltre 200.000 degli ultimi anni e a ben 436.000 del 1980.

Com'è noto, forti sono le importazioni italiane di orzo e avena: del primo se ne acquistano all'estero da 12 a 16 milioni q all'anno (per lo più dalla Francia che ne produce ben 112-113 milioni q, da Canada, Inghilterra e Belgio), della seconda circa 1,5 milioni q (specie dall'Argentina). L'orzo prodotto in Piemonte è destinato quasi esclusivamente all'alimentazione del bestiame, mancando colture di orzo distico per la fabbricazione della birra (per questo uso l'Italia ne importa 2 milioni q, compresi nella cifra suindicata).

2. RISO

2.1. Produzioni e consumi in Piemonte

Il livello delle produzioni risicole piemontesi, come di quelle italiane (cui il Piemonte contribuisce con il 55-60%) è viepiù salito nell'ultimo decennio, sia per l'estendersi della coltura e sia per l'incremento delle rese unitarie. Mentre negli anni Sessanta la media si è mantenuta su 3,8 milioni q con due sole punte oltre i 4 milioni q, negli anni Settanta si sono sempre superati i 4 milioni q con una media sui 5,5 (6,4 nel 1979 e 5,9 nel 1980). Evidentemente la convenienza della coltura ha stimolato a praticarla al massimo, compatibilmente con le risorse idriche disponibili. La superficie, di 72.620 ettari nel 1960 con resa media unitaria di 48 q, è salita a 95.000 ha nel 1970, a 110.700 nel 1978 per calare a 106.950 nel 1980, con rese che ormai superano in un gran numero delle aziende e addirittura nella media generale i 60 q/ha. Per il 95% la coltura appartiene alle province di Vercelli (67%) e Novara.

I consumi del Piemonte si rivelano in ulteriore calo e at-

Superficie e produzione di risone

anni	Piemonte		Italia	
	superf.	produzione	superf.	produzione
1960	72.620	3.503.200	128.660	6.217.000
1970	94.700	4.330.400	172.944	8.170.000
1971	96.300	4.945.900	175.075	8.923.000
1972	100.040	4.172.400	183.347	7.547.000
1973	102.830	5.900.400	189.896	10.445.000
1974	103.500	5.968.100	187.598	10.472.000
1975	104.300	6.273.600	173.162	10.053.000
1976	107.139	5.803.700	182.366	9.172.000
1977	109.200	3.815.700	185.764	6.931.000
1978	110.700	5.519.200	191.148	9.787.000
1979	108.108	6.397.660	182.500	11.000.000
1980	106.950	5.900.450	176.700(1)	9.700.000 (1)

(1)- previsioni

tualmente non raggiungono gli 8 kg pro-capite, con minimi sotto i 6,5 kg per la provincia di Torino e buone tenute per contro nelle aree risicole vercellesi e novaresi e nelle famiglie agricole in genere. Nel complesso i consumi si attestano su quote poco superiori ai 350.000 q, pari a meno di 550.000 q di risone e cioè a uno scarso 10% della produzione regionale media; un buon 90% pertanto è destinato ad altre regioni e all'estero.

2.2. La situazione in Italia e nella CEE

Anche in campo nazionale le produzioni sono state sino al 1979 in costante aumento e i consumi in ulteriore diminuzione. Nel 1978 si è raggiunto il tetto di 191.000 ettari seminati, nel 1979 quello di 11 milioni q prodotti (nel 1980 sembra vi sia un ridimensionamento a 177.000 ettari e 9,7 milioni q). I piani di collocamento prevedono 3,8 milioni q di consumo interno (compresi altri usi e perdite), e l'esportazione della parte rimanente (che è preponderante) all'incirca a metà tra paesi CEE e terzi. Il consumo pro-capite è sceso ormai a 4,5 kg: è risaputa la crisi di gradimento che questo sano alimento sta attraversando nei paesi sviluppati, per fattori dovuti alla scomodità di preparazione per la mensa (tempo di cottura lungo rispetto alla pasta, e richiedente presenza continua: la donna non casalinga non ha più molto tempo per cucinare) e per il prezzo che il prodotto finito è venuto ad assumere, ritenuto sfavorevole in confronto alla pasta a parità di razione e di calorie fornite (1). Si parla di campagne di educazione alimen-

(1) - Il riso contiene 6,5 gr% di protidi, 0,3 di lipidi e 76,9 di glucidi; la pasta rispettivamente 9,4, 0,4 e 74. Le calorie fornite da un kg di riso sono 3.540 e quelle della pasta 3.600. Riguardo al prezzo, l'Unione nazionale consumatori esclude che esso faccia da deterrente deciso: ad un aumento di prezzo dell'1% corrisponderebbe un calo dello 0,3% nel consumo.

tare e di iniziative promozionali in favore del riso, ma forse il fattore cottura è decisivo; appare incontrastabile inoltre la concorrenza della pasta, ormai sempre più diffusa anche nelle regioni del Nord.

Pertanto, se all'epoca del precedente studio dell'IRES il consumo interno copriva il 42% della produzione e il surplus da esportare si aggirava sui 5 milioni q, oggi il consumo si aggira sul 35% e il quantitativo da esportare è sui 6-7 milioni q (1). Siccome una parte cospicua dell'export è diretta verso paesi terzi (quelli della CEE continuano ad importare da terzi anzichè dall'Italia una parte cospicua del loro fabbisogno, per motivi di convenienza a scambiare prodotti industriali con riso), ciò comporta l'esborso di importi non indifferenti da parte degli organismi comunitari per le restituzioni all'esportazione, data la differenza tra i prezzi del riso CEE e quelli internazionali, questi ultimi molto meno elevati perchè condizionati dalle massicce produzioni asiatiche. Ad esempio, nel 1978 l'importo speso dalla CEE per il sostegno del riso è ammontato a 40 miliardi di lire, cifra ingente se rapportata al valore globale della plv risicola.

Gli altri paesi CEE sono tutti deficitari, ma registrano anch'essi consumi pro-capite in diminuzione. I livelli peraltro sono già di per sé modesti, dato che la media dell'Europa occidentale è sui 5 kg pro-capite, e che RFT e Olanda sono inferiori ai 2

(1) - V'è da notare che le previsioni OCDE indicavano per l'Italia eccedenze di 3,5 milioni q nel 1975 e di 4,8 nel 1985: si sono dunque ampiamente superati questi livelli previsionali.

kg (1). Dei nostri partners, solo la Francia si approvvigiona considerevolmente di riso italiano, e in misura minore il Regno Unito, mentre i rimanenti e principalmente la RFT si rivolgono largamente a terzi (2). Eppure, il surplus italiano non sarebbe sufficiente che a coprire una parte del deficit comunitario.

Le prospettive in caso di allargamento della CEE non portano purtroppo elementi a favore della nostra risicoltura. Di fronte infatti a un Portogallo deficitario, stanno una Spagna dotata di rese unitarie superiori a quelle italiane e che già prevede di estendere le proprie risaie, e una Grecia che certamente non manterrà l'attuale politica volta al contenimento della risicoltura nei limiti del solo fabbisogno interno. Fuori dalla CEE, va notato come le produzioni mondiali siano in espansione (nel 1980 è previsto un nuovo record produttivo, vicino ai 4.000 milioni di q).

2.3. Problemi della commercializzazione

Nell'ambito di tempo intercorso dal precedente lavoro dell'IRES sulla commercializzazione, fattori nuovi sono intervenuti a modificare la situazione piemontese al riguardo: in primo luogo una variazione nella qualità della produzione, ma soprattutto profonde innovazioni circa i quantitativi lavorati dalle industrie.

Circa la qualità della produzione, la convenienza a coltivare risi fini (che danno maggiori rese unitarie) piuttosto che risi comuni, ha procurato investimenti ancora maggiori nei primi: i risi

-
- (1) - A titolo di curiosità, si può osservare che la media mondiale supera i 50 kg, specie per merito dei consumi capitarî asiatici, che si aggirano sui 126 kg con punte nazionali di 170-177.
 - (2) - Ad esempio la RFT, su 1.401.460 q importati nel 1979, ne ha acquistati 447.270 da paesi del Terzo Mondo, 394.530 dagli USA, 349.020 dall'Italia e cioè meno del 25%. Anche il Regno Unito importa molto riso dagli USA.

comuni, che nel 1971 costituivano soltanto il 33% della produzione, sono scesi nel 1978 al 20%; essi sono tuttavia risaliti al 25% nel 1979 e attualmente al 28,5%. Questa tendenza contrasta con le necessità dell'esportazione, diretta in massima parte verso paesi del Terzo Mondo che richiedono risi comuni. Di conseguenza, anche l'industria risicola nostrana privilegia i comuni, inducendo pesantezza nel mercato dei fini (nel 1979, il 57% del totale) e dei semifini (18%), salvo per qualche varietà (come l'Arborio) molto richiesta dal mercato interno. I recenti orientamenti dei produttori lascerebbero però intravedere, come si è detto, una ripresa degli investimenti in risi comuni, meno remunerativi ma di più agevole commercializzazione.

Circa i quantitativi lavorati dalle industrie, va notato che negli ultimi lustri la situazione di molti paesi del Terzo Mondo si è evoluta verso crescenti importazioni di riso per fronteggiare i consumi interni. L'Italia ultimamente (in pratica, negli ultimi tre anni) si è inserita abbastanza bene in tale congiuntura e, forte dell'esperienza di un'industria risiera abbastanza agguerrita (circa 230 stabilimenti di varie dimensioni, per il 70% in provincia di Vercelli, con una potenzialità degli impianti che gli industriali affermano essere sui 25 milioni q), ha addirittura assunto serie iniziative volte ad importare prodotto greggio e semigreggio in regime di temporanea importazione, per esportare prodotto finito. Nel 1978 ad esempio si sono importati quasi 4 milioni q, principalmente da USA (1.676.684 q), Corea del Nord, Argentina, Cile, Brasile, Cina; le esportazioni, a parte la CEE, hanno interessato soprattutto URSS, Vietnam, Libia, Libano, Nigeria, Giordania. Si può notare come di anno in anno, oltre a certi clienti fissi, vengano acquisiti dai nostri intraprendenti operatori paesi deficitari anche solo

per motivi contingenti: così l'Indonesia in vari anni passati, URSS e Vietnam nel 1978, Cuba nel 1979 (1).

Queste tendenze dell'industria sono fonte di grave preoccupazione per i nostri risicoltori, poichè possono indurre (e inducono) le industrie stesse a trascurare il prodotto nostrano sia per le sue caratteristiche merceologiche e sia quando i corsi vengano da esse giudicati sostenuti e poco favorevoli rispetto al prodotto che si può importare in temporanea. Si verificano in tal modo stasi nelle contrattazioni, anche perchè i detentori hanno raggiunto una maggior capacità di resistenza a periodi di mercato sfavorevole. In effetti essi non premono affatto sulla domanda quando i prezzi sembrano poco convenienti (come nel febbraio 1980, essi sanno anche coalizzarsi, decidendo con fermezza di non cedere al di sotto di determinati prezzi). Irrimediabilmente, però, se verso la fine dell'inverno le scorte invendute sono ancora considerevoli, affiorano preoccupazioni di smaltimento che provocano debolezze e ribassi, come nel giugno 1980 in cui i produttori hanno dovuto concedere facilitazioni di 4-500 L/q per i risi fini. Il massiccio gioco import-export coinvolge ormai seriamente la nostra produzione; così, in un'annata 1978 caratterizzata da produzione mondiale più che soddisfacente e durante la quale i prezzi internazionali sono stati inferiori a quelli del 1977 persino del 45%, anche la produzione italiana non ha potuto non risentirne. Ed anche nel 1979-80 i prezzi pagati al produttore italiano sono stati inferiori a quelli dell'anno precedente (non di poco, se si considerano anche i pro

(1) - I prezzi medi pagati per il prodotto importato sono oscillati nel 1978 dalle 21.000-21.360 L/q per il riso coreano, cileno e argentino, alle 22.400-22.600 per il riso USA e brasiliano: ciò per fornire un'idea dei corsi internazionali con i quali deve scontarsi la produzione eccedentaria italiana, caratterizzata oltretutto da una netta prevalenza di risi a grana lunga che i paesi sottosviluppati non richiedono.

cessi inflazionistici), specie a inizio campagna e per i risi che non fossero comuni o della varietà Arborio (1). Inoltre si va acuendo la tendenza delle riserie a contrattare l'acquisto a un dato prezzo, ma a liquidare il medesimo in ritardo, lucrando sulla dinamica inflazionistica.

E' ovvio che in tale panorama si registrino con frequenza livelli dei corsi giudicati insoddisfacenti dai produttori, abituati a spuntare prezzi tra i più favorevoli che i prodotti agricoli nostrani riuscissero a raggiungere, prezzi molto superiori a quelli d'intervento fissati dalla Comunità. Il CIRI (Comitato interprofessionale dei risicoltori) lamenta il fatto che dal rapporto di 159 a 100 dei prezzi di intervento rispetto al mais, fissato agli inizi della politica CEE, si sia scesi a metà anno 1980 a un rapporto di 143 a 100 (per il 1980-81 si è tuttavia risaliti a 150/100). Il malcontento dei risicoltori è alimentato anche dalla decisione della Commissione CEE di penalizzare i risi fini, congelandone il prezzo d'intervento allorquando i risi comuni beneficerebbero invece di un aumento del 4,4%.

Le ultime campagne di commercializzazione sono state pertanto caratterizzate da andamenti piuttosto calmi, potendo le industrie contare su disponibilità estere salvo per le varietà (come l' Arborio) richieste dal mercato interno; anche per queste ultime non sono mancati tuttavia (vedasi il 1979-80) periodi di depressione, dovuti a eccedenze rispetto a livelli sempre più contenuti di consumo. Una maggiore vivacità si riscontra solo in occasione di importanti

(1) - Ribe, Maratelli e simili hanno infatti esordito nell'ottobre 1979 con prezzi inferiori di ben 9-10.000 L/q a quelli dell'ottobre 1978, i comuni con circa 3.500 L in meno, l'Arborio con 1.500 L in meno.

commesse di fornitura a paesi terzi, o quando la CEE concede restituzioni che rendono più competitive le esportazioni verso i medesimi, o a campagna avanzata quando anche le disponibilità sul mercato mondiale si sono assottigliate e gli industriali non disdegnano la costituzione di qualche scorta per il periodo di saldatura tra il vecchio e il nuovo raccolto.

Agli effetti della commercializzazione, pur se la coesione esistente tra i risicoltori non è irrilevante, non sarebbe superflua una più decisa tendenza ad associarsi, per mantenere un comportamento uniforme e agguerrito, onde regolare l'offerta, non assecondare speculazioni al ribasso e mantenere un soddisfacente livello di remunerazione del prodotto. L'associazionismo inoltre trova ancora ampio spazio per quanto riguarda le concentrazioni per la vendita, a prescindere da considerazioni in merito al potere contrattuale: non va dimenticato infatti che l'intermediazione tra produttori e utilizzatori si avvale ancora dell'opera di circa 500 mediatori, sia pure senza fenomeni patologici e con un'incidenza tutto sommato modesta.

2.4. Conclusioni

La posizione del riso italiano appare negli ultimi tempi indebolita, per cause connesse soprattutto con la situazione internazionale e con gli scambi sempre più attivi con l'estero. La produzione mondiale è in sensibile aumento e pertanto le quotazioni internazionali si rivelano un po' cedenti, e d'altro lato l'industria risiera italiana è in fase di espansione per quanto concerne l'utilizzazione della propria potenzialità, e ricorre in sempre maggior misura alle importazioni in temporanea tanto temute dai nostri risicoltori.

Per mantenere la favorevole situazione precedente questi eventi, i produttori richiedono almeno di elevare le barriere protettive comunitarie, e di non allineare su un unico livello i prezzi CEE dei risi comuni e di quelli fini. Ma, a parte il fatto che sembra mancare una decisa volontà politica in questo senso (forse nell'intento più o meno occulto di attenuare uno squilibrio non indifferente tra le quotazioni del prodotto nostrano, che registra i prezzi più elevati del mondo, e quelle internazionali), l'attuazione di tali provvedimenti non appare risolutiva. Infatti, i prezzi di mercato sulle nostre piazze sono alquanto superiori al prezzo di intervento CEE, sì che la possibilità per i risicoltori italiani di ricorrere agli organismi comunitari per conferimenti in caso di mercato pesante, è soltanto teorica: si può affermare che i produttori, qualora non fosse assicurato loro un prezzo superiore a quello d'intervento, probabilmente ridurrebbero drasticamente la superficie a riso. Sarebbero quindi necessari innalzamenti di prezzo indicativo di notevole peso, per svolgere una effettiva azione protettiva, ma essi appaiono di improbabile realizzazione. Ugualmente, l'allineamento dei risi comuni e di quelli fini su un unico livello CEE, non appare agli effetti pratici procurare danno ai produttori, dal momento che essi non farebbero ricorso a vendite a prezzi di intervento. E' comprensibile peraltro il disappunto nel constatare il peggioramento della posizione del riso nell'ambito dei cereali CEE, e forse i segni premonitori dell'affievolirsi di un sostegno che in passato ha avvantaggiato alquanto i produttori risicoli.

Sotto una visuale più ampia dell'economia agricola e agro-alimentare, certamente una riduzione della risicoltura sarebbe auspicabile, specie se a vantaggio di produzioni alternative di cui siamo

carenti e che appaiono pienamente in grado di fornire agli imprenditori redditi discretamente elevati, senza privarli di quegli altri vantaggi (alta meccanizzabilità e concentrazione delle operazioni culturali in pochi mesi dell'anno) che privilegiano la risicoltura. Ad esempio il mais, anche senza la trasformazione in carne o latte, appare senz'altro una produzione idonea a surrogare parzialmente il riso e a fornire risultati economici di rilievo, specie in una situazione di fertilità naturale dei terreni, di irrigabilità e di strutture aziendali (va sottolineato quest'ultimo aspetto) che è tra le migliori che si possano riscontrare in Piemonte.

Non si auspicano, beninteso, radicali riconversioni colturali, ma soltanto un ridimensionamento della risicoltura che la riconduca alle sue aree tradizionali e la riporti, anche in queste, ad avvicendamenti più razionali che non la monocultura ripetuta. Mais e orzo appunto, e soprattutto il primo, sono colture pienamente valide a sostituire il riso nelle sue aree di recente espansione favorita dalla congiuntura favorevole, e ad avvicendare il medesimo (ovviamente su aree di adeguata estensione, per le incompatibilità che il mais presenta ad essere inserito a scacchiera tra superfici a risaia) nelle aree risicole tradizionali, avvicendamento che tra l'altro porterebbe ad un periodico e vantaggioso ripulimento del terreno da flora infestante di vario genere. Il concetto di validità, è bene ripeterlo, si estende anche agli aspetti economici e a quelli connessi con la particolare situazione organizzativa delle aziende della zona risicola, dove la zootecnica è scomparsa o è marginale e dove gli imprenditori sono affezzionati al vantaggio di meccanizzare pressochè interamente le operazioni colturali e di concentrarle in un arco ridotto di mesi dell'anno.

Orientamenti in questo senso però si vanno già profilando, e anzi in altre regioni stanno assumendo un certo rilievo: in Lomellina e nel Pavese nell'ultimo anno la superficie a riso è diminuita di ben 8.000 ettari a tutto vantaggio del mais, e anche nel Ferrarese la risaia si è ridotta alquanto. La competitività del mais rispetto al riso sta emergendo, e il persistere della debolezza commerciale di quest'ultimo potrebbe consolidarla. Ciò, come si è detto, apporterebbe ovvi vantaggi che si concretizzerebbero innanzitutto in un risparmio delle spese di sostegno del riso, e in un alleviamento di quelle per importare cereali foraggeri. Non va inoltre dimenticato che il riso è tra le colture nostrane quella che comporta i maggiori consumi di energia, sia per le operazioni meccaniche colturali, sia per l'essiccazione (oltre 2 q/ha di gasolio) e sia per il forte uso di mezzi produttivi come diserbanti, concimi e macchine operatrici. Inoltre le particolari esigenze di acqua proprie di tale coltura, rendono necessari cospicui investimenti per l'approvvigionamento di nuove e meglio distribuite risorse idriche, i cui oneri ricadono in gran parte sulle finanze pubbliche.

3. MAIS

3.1. Produzioni e consumi in Piemonte

La produzione piemontese di mais, come del resto quella nazionale, ha continuato a incrementarsi negli anni Settanta seguendo il boom del decennio precedente, propiziato dall'introduzione massiccia degli ibridi in cultivar sempre più produttive e più adatte ai vari terreni anche asciutti, da nuove tecniche di coltivazione (tra l'altro, arature più profonde), da innovazioni nell'utilizzazione

Superficie e produzione di mais in Piemonte

Anni	Superficie	Produzione	q/ha
1955	125.705	4.085.800	32,5
1960	123.270	5.408.800	43,9
1970	130.727	6.647.600	50,9
1971	113.890	6.204.050	54,5
1972	110.410	6.062.400	54,9
1973	114.190	6.897.200	60,4
1974	113.060	5.800.100	51,3
1975	116.490	6.879.500	59,1
1976	113.515	6.339.200	55,8
1977	112.100	6.918.600	61,7
1978	120.650	7.617.400	63,1
1979	126.580	7.790.892	61,5
1980	129.290	8.801.457	68,1

(trinciato e insilato), da più razionali criteri di alimentazione del bestiame, dall'aumentata propensione a ingrassare vitelloni anzichè vitelli da macellare a pochi mesi di vita, e da un favorevole adeguamento del prezzo. Così, da poco più di 4 milioni q del 1955 si è passati negli anni Settanta a una media di 6,9 milioni q e nell'ultimo anno si sono raggiunti 8,8 milioni q, e ciò senza considerare la produzione di mais da erbaio (12.000 ettari nel 1978) e quella di mais da insilato, in forte incremento e pari già nel 1978 a oltre 40.000 ha (1).

La sola superficie investita a mais da granella raggiunge i 130.000 ettari e la resa media supera costantemente i 60 q/ha. Le province che registrano gli incrementi maggiori nelle produzioni non sono solo quelle dove più radicata è la tradizione zootecnica (Alessandria e persino Asti, nonostante la prevalente giacitura collinare), ma anche altre dove la disattivazione delle stalle non impedisce di investire a mais una parte della superficie un tempo a grano: così Vercelli che è giunta a coltivare nel 1980 25.000 ettari.

Fatto nuovo, che ha influito non poco sulle scelte e che ha dilatato la superficie investita, è l'aumento di prezzo verificatosi per effetto della politica cerealicola comunitaria, politica che com'è noto si era proposto l'avvicinamento dei prezzi di tutti i cereali a quello del grano tenero. In tal modo, mentre i prezzi internazionali del mais non sono variati (i valori attuali sono sui li-

(1) - Nella sola provincia di Cuneo, ad esempio, si è valutata in quasi 8 milioni q nel 1978 la produzione di mais da erbaio e da insilato, quantitativo che in foraggio verde è pari ad oltre il 20% del quintalaggio ottenuto dall'intera praticoltura cuneese.

velli del 1973; ad esempio in USA e Canada a metà anno 1980 il prezzo è sugli 11,5 dollari/q pari a circa 9.800 L/q), i prezzi CEE sono nel frattempo più che triplicati: in Italia a gennaio 1973 il prezzo indicativo era di 6.385 L/q, a fine 1980 di 22.498 L/q.

Se si considera che i costi di produzione sono poco superiori a quelli del grano, mentre le rese unitarie maidicole sono alquanto più elevate, emerge netta la convenienza per il produttore a investire a mais, purchè beninteso sussistano condizioni ambientali adeguate e in primo luogo disponibilità idriche, almeno di soccorso. Se poi il produttore è anche allevatore, produrre mais diviene una necessità vitale, perchè il prezzo elevato di questo cereale e dei mangimi impone di tendere quanto più possibile all'autosufficienza al riguardo.

I consumi regionali sono attribuibili per intero ad usi zootecnici, dato lo scarso livello degli altri usi. Infatti il consumo per l'alimentazione umana dovrebbe aggirarsi (le valutazioni sono discordi) intorno ai 5 kg pro-capite di fronte a una media nazionale di 3,5, e viene soddisfatto con farine acquistate quasi del tutto fuori regione dove vengono prodotte a questo scopo. Parimenti non va tenuto conto nella nostra regione di usi industriali volti a ricavare olio dal germe e amido dalla granella.

I consumi zootecnici possono essere stimati per il Piemonte in quasi 10 milioni q; attualmente, dunque, si sarebbe raggiunto un grado di autosufficienza intorno all'86-87%, indubbiamente molto favorevole se rapportato alla situazione italiana, nonchè se confrontato con quello di qualche anno addietro che era situato sul 55%.

Le tendenze inoltre autorizzano a prevedere miglioramenti ulteriori dei livelli produttivi e del rapporto produzione/consumo. A livello

provinciale solo Cuneo e Alessandria sono deficitarie, quest'ultima per una minima parte; Cuneo, producendo soltanto il 20-25% del suo ingente fabbisogno e accumulando da sola una quota pari al doppio del deficit piemontese, è a questo riguardo la più svantaggiata. Una parte di questo disavanzo è appianata dalle altre province e specialmente da Asti e Vercelli, che consumano soltanto il 30-32% di quanto prodotto.

Per il resto, le considerazioni fatte in occasione dello studio precedente dell'IRES, circa una auspicata maggior produzione di mais, hanno trovato conforto in situazioni favorevoli, tanto da avverarsi e da porre la nostra regione in una situazione di privilegio in campo nazionale.

3.2. La situazione in Italia e nella CEE

Malgrado i cospicui aumenti di superfici investite, che secondo le valutazioni più attendibili superano i 950.000 ettari (senza contarne altri 500.000 per produrre insilato), l'Italia rimane tributaria dell'estero per quasi il 35% del proprio fabbisogno: circa 35 milioni q (1). La zootecnica nonostante tutto è in promettente sviluppo e le propensioni alla razionalizzazione degli allevamenti vanno viepiù accentuandosi, con conseguente maggior impiego di mangimi composti nelle razioni alimentari. I paesi fornitori sono essenzialmente USA e Argentina; di rado modeste partite vengono importate dalla Francia (2). Ovviamente, l'acquisto di mais da paesi

- (1) - I dati dell'Istat appaiono chiaramente sottovalutati. Si sono ritenute valide le valutazioni dell'Irvam, anche se l'Associazione Cerealisti ritiene pur esse in difetto.
- (2) - La preferenza per il mais d'oltre oceano è dovuta, a parte la qualità superiore rispetto ai mais europei, anche alla differenza di varie centinaia di L/q di cui i prelievi via mare italiani beneficiano. Le produzioni argentine (Plata) sono del tipo vitreo, idonee per gli allevamenti avicoli, mentre quelle USA (Yellow) sono del tipo farinoso e adatte specialmente per i suini.

terzi presuppone il versamento agli organismi comunitari dei pre-
scritti prelievi (i prezzi internazionali sono molto inferiori a
quelli CEE), sui quali peraltro l'Italia gode di tariffe preferen-
ziali. Per i primi anni Ottanta gli esperti prevedono che le produ-
zioni saliranno a 73 milioni q (nel 1980 se ne sarebbero prodotti
65-66), e che le importazioni si manterranno sui 35, necessari per
pareggiare un fabbisogno di 108 milioni q (100 per usi zootecnici
e 8 per altri usi).

La CEE è forte importatrice. La produzione si realizza per il
95% in Francia e Italia, e pertanto tutti i paesi membri sono de-
ficitari eccetto la Francia, che con massicci investimenti è riu-
scita non solo a conseguire l'autosufficienza, ma ad esportare va-
ri milioni di quintali (sino a oltre 30) dei 100 che produce. Ol-
tre ai 35 milioni q del disavanzo italiano, se ne annoverano da
30 a 40 del Regno Unito, da 24 a 32 della RFT, 25-26 dell'Olanda,
12-13 del Belgio, ecc., per un totale che può giungere a 150: con-
tro una produzione sui 170 e un supero francese sui 20-30, il gra-
do di autoapprovvigionamento è sul 70-75%. Per i prossimi anni si
prevede un lieve miglioramento, pur con consumi ancora crescenti:
si ritiene che il surplus francese possa salire a 35 milioni q e
la produzione italiana aumentare più di quanto non si incrementi
il consumo. La Francia colma parte dei disavanzi delle consorelle
CEE, esclusa come si è detto l'Italia, che si rifornisce solo mo-
deratamente di mais francese.

In campo mondiale detta legge l'enorme produzione statuniten-
se (quasi 2 miliardi q); con un surplus esportabile che nel 1979 è
giunto a 600 milioni q, gli USA controllano quasi i 4/5 del merca-
to internazionale e lo condizionano allorquando decidono (anche per

motivi politici) di sospendere le vendite o di applicare sanzioni di embargo cerealicolo. Forse è ancora prematuro nutrire preoccupazioni, ma il condizionamento americano potrebbe farsi più acuto qualora prendesse corpo la realizzazione del piano energetico USA che si basa sull'impiego di mais per produrre combustibile ad alcool (un consimile piano australiano prende invece in considerazione come materia prima il frumento). La sottrazione di una parte considerevole di cereale dal surplus esportabile creerebbe infatti non pochi turbamenti nel mercato mondiale.

3.3. Problemi della commercializzazione

L'elevato livello di autosufficienza raggiunto dagli allevatori piemontesi, unito al fatto che i quantitativi di mais posti sul mercato sono rastrellati per intero da allevatori deficitari e soprattutto dai mangimifici locali, fanno sì che nella nostra regione non si creino flussi di commercializzazione se non a piccolo raggio.

Mais in discreti quantitativi passa direttamente dal produttore eccedentario all'allevatore deficitario, o dal produttore al piccolo industriale mangimista (sovente, come si dirà nel capitolo sui mangimi, tra i due operatori si instaurano rapporti di fornitura reciproca di mais da un lato e di mangimi dall'altro). E' però ancora diffusa la figura del mediatore, che si interpone tra i produttori e i grossi utilizzatori, incidendo però con margini che si possono ritenere poco significativi, oscillando intorno allo 0,5-1% del valore del prodotto. Si interpongono anche, tra produttori e industriali, i conduttori di essiccatoio, che sovente acquistano il prodotto fresco (pagandolo, subito o in acconto, in base al grado

di umidità), lo essiccano e lo stoccano, rivendendolo per proprio conto.

Nell'intento di recuperare al settore agricolo gli utili assorbiti dagli industriali essiccatori e dall'intermediazione, sono sorte in varie zone associazioni di produttori che si sono attrezzate con essiccatoi e silos e che cercano di smerciare direttamente il prodotto: i quantitativi da esse controllati non sono per ora ingenti, ma appaiono in promettente fase di crescita.

Circa i problemi, non emergono particolari situazioni di disagio, se non dovute a motivi contingenti che peraltro non rivestono caratteri di drammaticità: così, talvolta le tendenze dei prezzi non appaiono seguire andamenti paralleli a quelle degli altri cereali, che appaiono avvantaggiati da rivalutazioni maggiori (è quanto è accaduto nell'ultima campagna). Il mercato è alquanto favorevole ai mais di produzione locale, sia per la situazione di carenza nazionale e sia per i costi di trasporto e accessori che gravano sulla merce importata (nolo, scarico, costi portuali addizionali, costi dei trasporti interni). Il clima di commercializzazione in genere si mantiene abbastanza calmo, privo di momenti di pesantezza anche in situazioni di raccolto abbondante; l'offerta non si rivela mai pressante, ed anzi si possono verificare spunti di maggior vivacità quando la domanda si intensifica, come ad esempio quando si profilano scioperi dei trasporti che minacciano la normalità degli afflussi esteri, o quando gli importatori incontrano difficoltà anche di ordine monetario (vedansi i rialzi del dollaro), o per il rarefarsi delle scorte dei paesi fornitori (ad esempio la disponibilità di Plata argentino cala negli ultimi mesi prima del raccolto, che là avviene in marzo-aprile). I produttori con

trollano l'offerta, sono in grado di resistere a temporanei cedimenti di prezzo e di attendere il momento favorevole per vendere; basti osservare che nell'autunno 1979, insieme al mais di nuovo raccolto, si vendeva ancora mais del 1978.

La situazione calma del mercato è anche propiziata dal consolidarsi di un atteggiamento degli importatori, volti a dosare i quantitativi introdotti dall'estero che in tal modo, pur se massicci (non però nella nostra regione), non vengono a perturbare il mercato. Tale situazione ricalca molto quella già illustrata nel lavoro precedente, rispetto alla quale non si riscontra se non il confermarsi di condizioni di relativa soddisfazione per i produttori.

Per il futuro non è agevole prevedere se la situazione potrà variare, anche in relazione a un incremento delle produzioni. Innanzitutto, se non verranno realizzate altre opere irrigue o se non vi saranno scadimenti di gradimento verso la risicoltura, ben difficilmente le superfici potranno aumentare, anzi potranno diminuire dato il crescente favore che sta incontrando la coltivazione di mais da trincia-insilare (indubbiamente però un maggior uso di silomais richiederà impieghi minori di mangimi e quindi di granella di mais).

E' prevedibile che la Regione prosegua i suoi sforzi per dotare di adeguate risorse idriche almeno una parte dei 150.000 ettari di pianura non irrigui, e in tal caso le produzioni non potranno che aumentare, data la netta suscettività di tali terreni per le foraggiere e (in presenza dell'irrigazione) per il mais, e dato l'interesse da parte degli allevatori tradizionali ad essere da un lato autosufficienti quanto più possibile, e dall'altro a produrre mais anche per il mercato. Sono intense infatti le sollecitazioni della domanda, che è attiva da parte dei numerosi grossi allevatori "senza terra" e dei mangimifici locali, interessati ad approvvigionarsi sul posto.

Produzioni, consumi e flussi di frutta in Piemonte

(in migliaia di q)

4. FRUTTA

4.1. Produzioni, consumi e flussi in Piemonte

La produzione di frutta è ancora aumentata in Piemonte, in parallelo con la superficie investita e, in una certa misura, anche per incrementi delle rese unitarie. A parte il 1979 in cui si sono quasi toccati i 4 milioni q, mediamente la produzione assomma a 3,6; a diminuzioni di pere e di altra frutta minore (ciliege, castagne, noci) corrispondono aumenti specialmente di pesche, mele, fragole, susine. La superficie in coltura principale è sui 30.000 ettari. I comprensori maggiori produttori sono quelli di Saluzzo-Savigliano-Fossano (con oltre 1,5 milioni q), Alba-Bra (oltre 500.000 q), Cuneo e Alessandria (oltre 200.000), Vercelli (150.000), Asti e Pinerolo (oltre 100.000). Quasi i tre quarti della produzione sono concentrati nella provincia di Cuneo, che si riconferma una delle più frutticole d'Italia: i tre quarti delle pesche e delle pere, i quattro quinti delle mele e delle nocciole, i due terzi delle fragole e delle castagne, senza contare fortissime percentuali di piccoli frutti (i 9/10 dei lamponi italiani, ad esempio) e dell'actinidia (50%).

Le produzioni più abbondanti sono quelle delle mele (nel 1979, un record di oltre 1,5 milioni q) e delle pesche (1,4), queste ultime con ragguardevoli incrementi rispetto a un decennio addietro. Hanno perso terreno le pere (da 4-500.000 q si è scesi a 2-300.000) che conservano tuttavia il terzo posto. Al quarto sono situate le fragole (in rilevante incremento), seguite da susine e nocciole (che hanno perso quota), da castagne e ciliege (entrambe in declino), da albicocche, actinidia e da altra frutta. Un certo incremento hanno avuto la superficie dell'actinidia (che ascende ormai a un centinaio di ettari e che trova le sue maggiori aree di sviluppo nel Saluzzese e a Borgo d'Ale) e la produzione dei cosiddetti piccoli frutti (9.000 q di soli lamponi nel Cuneese, senza contare gli altri frutti).

Produzioni, consumi e flussi di frutta in Piemonte

(migliaia di q)

	produzione	destinazione fuori regione	provenienza da fuori regione	consumo
agrumi e frutta fresca				
esotica	-	-	1650	1650
mele	1400	680	480	1200
pesche	1400	880	450	950
pere	250	150	550	650
uva			620	650
altra frutta fresca	600	300	230	550
frutta secca ecc.			380	350
	3650	2010	4360	6000

Flussi di alcune specie di frutta

(migliaia di q)

	destinazione fuori regione o all' ind.	di cui estero	provenienza da altre regioni
mele	680	150	480
pesche	880	450	450
pere	150	15	550
fragole	130	50	..
castagne	80	40	30
susine	50	15	..
albicocche	18	3	..
actinidia	20	..	-
piccoli frutti	10	..	-

I consumi, fortemente aumentati rispetto ai decenni passati, superano ora i 130 kg annui pro-capite e raggiungono i 6 milioni q; di essi, quasi il 28% (e cioè 1.650.000 q: 36 kg pro-capite) è da attribuire agli agrumi e alla frutta fresca esotica (banane, ecc.), un 20% alle mele (1.200.000 q), 16% alle pesche (950.000), 11% alle pere (650.000) e altrettanto all'uva, oltre il 9% ad altra frutta fresca (550.000) e il 6% alla frutta secca (compresa quella impiegata per prodotti dolciari) e a quella trasformata in marmellate, succhi ecc., per un totale sui 350.000 q.

Il consumo di frutta non esotica e non agrumicola è quindi sui 4.350.000 q, a fronte di una produzione di 3.650.000 q (autoapprovvigionamento dell'84% circa). I flussi dall'esterno però non si limitano a questa quota deficitaria, ma sono ben maggiori, poiché una parte non indifferente (2.010.000 q) della frutta prodotta in Piemonte è destinata fuori regione e all'estero: da fuori regione affluiscono infatti (sempre a prescindere da agrumi e frutta esotica) 2.710.000 q, comprese quote di importazioni temporanee da riesportare, tra cui 30.000 q di castagne. I deflussi sono costituiti da 880.000 q di pesche, 680.000 di mele, 150.000 di pere e 300.000 di altra frutta. Le importazioni da altre regioni, a parte gli agrumi e la frutta esotica (1.650.000 q), sono costituite da 620.000 q di uva, 550.000 di pere, 480.000 di mele, 450.000 di pesche, 380.000 di frutta secca e 230.000 di altra frutta.

E' doveroso rilevare che il divario quantitativo tra frutta prodotta e corrispondente frutta consumata, viene senz'altro annullato sul piano dei prezzi delle rispettive provenienze: la produzione piemontese diretta fuori regione ha infatti un pregio qualitativo alquanto superiore alla produzione introdotta da altre regioni.

Esaminando le singole frutta principali, si può rilevare come su 1.400.000 q di mele mediamente prodotte, circa il 50% (680.000 q, quasi interamente di produzione cuneese) sia destinato ad altre regioni o all'estero: circa 300.000 q in Liguria, 100.000 in Emilia-Romagna, 50.000 nel Veneto, 180.000 in Lombardia e altre regioni, 150.000 all'estero. Per colmare il fabbisogno regionale giungono da altre regioni e dall'estero circa 480.000 q. Con gli attuali costi dei trasporti, tali spostamenti apparirebbero un po' irrazionali, ma in realtà i flussi trovano giustificazione nel fatto che vengono esportate mele di un certo pregio (e quindi ricercate) e ne vengono importate di qualità corrente, fenomeno che si verifica anche per altra frutta piemontese (si dovrebbe anzi dire cuneese).

Così le pesche: quasi i due terzi della produzione vanno fuori regione (800.000 q) o sono ceduti all'industria (80.000 q), con importanti quote destinate all'estero, pari a 450.000 q di cui 250.000 inviati direttamente e altri 200.000 spediti tramite esportatori di altre regioni. Per pareggiare le necessità del consumo regionale, vengono introdotti da altre regioni 450.000 q, nonostante il Piemonte sia la terza regione d'Italia per produzione.

Le pere hanno visto calare drasticamente il quintalaggio prodotto, per motivi connessi con l'esistenza di pesanti surplus nazionali, pur in una situazione di deficit regionale: 250.000 q prodotti, 150.000 q ceduti fuori regione (75.000 verso la Liguria, 30.000 al Sud, 15.000 all'estero, 30.000 verso altre regioni del Nord e del Centro), 650.000 q consumati e pertanto acquisto da altre regioni per 550.000 q. I flussi con il Sud (Campania, Sicilia e Puglie) sono costituiti specialmente da Madernassa e vengono smistati da operatori che effettuano scambi con agrumi.

La produzione di fragole (seconda in Italia dopo quella del-

l'Emilia-Romagna) eccede invece di 130.000 q i consumi, e vengono appunto destinati 10.000 q all'industria e 120.000 q per il consumo di retto così distribuiti: 50.000 all'estero, 10.000 alla Liguria, 60.000 ad altre regioni ma in gran parte a Lombardia e Veneto.

Dell'altra frutta, vengono destinati all'industria (20.000 q), ad altre regioni (20.000 q) e all'estero (40.000 q) sugli 80.000 q di castagne; per far fronte alla richiesta esterna vengono importati 30.000 q da altre regioni (maggior fornitore è l'Avellinese). Su-sine: 50.000 q sono destinati ad altre regioni o all'estero o all'indu-stria, rispettivamente con 15.000 (tra cui 5.000 verso la Liguria), altri 15.000 e 20.000 q; da altre regioni provengono soltanto partite da riesportare. Albicocche: altra produzione eccedentaria, di cui vengono inviati 5.000 q in Lombardia, altrettanti in Liguria e 3.000 all'estero, oltre a 5.000 q destinati all'industria. Le ciliege, pro-dotte in gran parte da piante sparse, alimentano i mercati locali, e il consumo attinge anche da altre regioni; sempre da altre regioni giungono partite da esportare, come avviene anche per castagne, albicocche, susine e pere. L'80% delle durone astigiane è assorbito da una grossa industria locale (1).

-
- (1) - L'importanza dell'industria conserviera regionale è, ai fini dell'as-sorbimento di frutta di produzione locale, piuttosto modesta; altret-tan-to può dirsi per gli ortaggi. Le provvidenze del regolamento CEE 355/77, già tali da privilegiare iniziative cooperative che coinvol-gan-o la produzione in processi di integrazione con la trasformazione, e basate sul presupposto che per il nord-Italia siano teoricamente sufficienti le attuali strutture, lasciano perciò poco spazio a rea-liz-zazioni nella nostra regione (al più, potrebbero trovare finanzia-men-to iniziative per la surgelazione degli ortaggi). Qualche possibi-lità di ricorrere a tali interventi si prospetterebbe peraltro per iniziative di condizionamento (magazzini di lavorazione e impacco) e di conservazione (magazzini frigoriferi; a questo proposito si può no-tare come il Piemonte disponga di impianti di conservazione contempo-ra-nea per 1,6 milioni q, pari al 17% della produzione, contro l'11% dell'Italia).

Negli ultimi anni hanno acquisito importanza i piccoli frutti e l'actinidia. Dei primi, per lo più prodotti in provincia di Cuneo, ne vanno fuori regione e all'estero 9.900 q sugli 11.000 prodotti; in particolare vengono quasi interamente collocati fuori regione le more (1.900 q su 2.000) e i mirtilli giganti, e quasi 8.000 (di cui 1.000 nei centri balneari della Liguria) dei 9.000 q di lamponi. L'actinidia fornisce per ora circa 40.000 q ma migliaia di piante non sono ancora in produzione: il consumo regionale e le spedizioni fuori regione si ripartiscono all'incirca quantitativi uguali.

Discorso a sé richiederebbe il nocciolo, che per estensione di superficie è nella nostra regione al terzo posto dopo pesche e mele. La produzione, notoriamente non costante nelle varie annate, e di pertinenza per oltre il 90% delle province di Cuneo e Asti, oscilla da 70.000 a 100.000 q ed è pressochè interamente assorbita dall'industria dolciaria locale. L'esportazione fuori regione è limitata a piccole partite verso la Svizzera. Per colmare i fabbisogni dell'industria vengono introdotti ingenti quantitativi di prodotto dalla Campania e dall'estero.

Le tendenze della frutticoltura piemontese appaiono orientate sostanzialmente verso riduzioni di investimenti, che dovrebbero interessare pesche, susine e pere (i cui produttori appaiono insoddisfatti da taluni andamenti di mercato), nonchè altra frutta come castagne e ciliege di cui non si può tanto parlare di disinvestimenti, quanto di mancata raccolta per problemi di manodopera. Tali riduzioni non potranno certamente venire colmate dagli incrementi produttivi di altra frutta come le fragole o l'actinidia. Sembrerebbe stazionaria la situazione delle mele (malgrado le difficoltà di mercato),

delle albicocche, delle nocciole (1). Va considerato che la diminuzione di investimento delle pesche appare interessare maggiormente zone, come il Saluzzese, dove il livello qualitativo è migliore, che non altre; il calo non riguarda le nettarine (molto in auge a Borgo d'Ale), che risultano anzi in espansione.

Notevole è l'incremento avutosi nelle esportazioni, in cui sono particolarmente attivi i frutticoltori cuneesi. Nel 1978 le esportazioni piemontesi, escludendo la frutta conservata, sono ammontate a 37 miliardi di lire; i paesi di maggior destinazione sono la Germania (verso cui si dirige almeno il 40% del totale), la Francia (quasi del tutto dal Cuneese) e la Svizzera, più distanziati Belgio, Regno Unito, Austria, Danimarca e Libia, per citare solo quelli con valori oltre il miliardo di lire. E' da notare che l'Olanda figura tra le ultime posizioni, precedendo di poco paesi extraeuropei come Giappone, USA, Canada.

4.2. La situazione in Italia e nella CEE

La produzione italiana di frutta fresca ascende ormai a 92-93 milioni q, di cui 62-63 di prodotti non agrumicoli e 30 di agrumi; la frutta secca è sui 3 milioni q. Rispetto al passato si rilevano incrementi di tutto rilievo, se si pensa che negli ultimi 15 anni la superficie frutticola (agrumi esclusi) è aumentata del 26% e la produzione di quasi il 40% (i maggiori incrementi sono di pertinen-

-
- (1) - Potrebbe meravigliare che, malgrado le notevoli possibilità, non venga estesa la superficie a nocciolo. In effetti talune fitopatie insorte preoccupano un po' i produttori; va considerato inoltre che l'entrata nella CEE della Turchia (oltre 3 milioni q prodotti, di cui oltre 1 esportabile nella CEE stessa) potrebbe procurare cali di prezzo.

za di pero e fragola), senza contare gli agrumi che nello stesso periodo di tempo registrano aumenti del 50% di superficie e del 100 % di produzione: pur se il Piemonte non ne produce, la loro massiccia presenza influisce in modo decisivo sul consumo regionale dell' altra frutta, anche per l'ampio arco di mesi in cui compaiono sui mercati. Dopo gli USA, l'Italia è il secondo produttore mondiale di frutta.

Anche i consumi fanno registrare un'espansione pronunciata, essendo negli stessi anni passati da 96 a circa 110 kg annui pro-capite, escluse frutta in guscio, banane e frutta esotica: in totale si tratta di 62-63 milioni q. Attualmente soltanto in qualche regione si possono notare ulteriori incrementi: nel complesso si assiste da qualche anno a una certa stazionarietà.

Esiste pertanto un'eccedenza di produzione rispetto ai consumi che oscilla intorno a 30 milioni q. Le esportazioni sono progredite anch'esse verso elevati livelli; nel 1979, annata che peraltro si è rivelata molto soddisfacente a questo riguardo, si sono esportati 31 milioni q tra frutta fresca (15,1 milioni q), frutta secca (0,734), agrumi (3,138) e frutta trasformata (succhi, conserve, marmellata, canditi ecc., per 12,1 milioni q in equivalente fresco). Tenuto conto anche delle importazioni che però non sono ingenti e assumono importanza solo per quanto riguarda le mele francesi (a prescindere dalla frutta esotica e dalle banane, queste ultime con oltre 3 milioni q, su 4 che costituiscono il totale importato), si sarebbe dunque in presenza di una situazione equilibrata, che però riflette il caso di un'annata media. Non essendo la frutta conservabile per molto tempo, esisteranno dunque annate con produzione inferiore alla media durante le quali anche i consumi saranno minori (anche perchè

in tali situazioni generalmente salgono i prezzi al consumo), e annate con produzione abbondante in cui si ammassano surplus che possono essere di non indifferente entità e che, agrumi a parte, riguardano le tre specie più coltivate e cioè melo, pesco e pero.

La CEE produce circa 170 milioni q di frutta (la media 1974-78 dà 168 milioni q; nel 1979 si è saliti a 178), per ben il 40 % costituiti da mele. La superficie globale è in incremento, e specie per quanto riguarda mele, agrumi e uva da tavola. I consumi variano alquanto da un anno all'altro: ad esempio nel 1976-77 corrispondevano a 61,5 kg pro-capite (più altri 24 kg di agrumi che sono stabili) e nel 1977-78 a 54 kg soltanto. Mediamente si può assumere per buona la cifra globale di 223 milioni q esclusi agrumi, con un grado di autoapprovvigionamento sul 75%. A parte l'Italia che come si è visto ha un saldo largamente attivo tra produzione e consumo, per gli altri paesi l'autosufficienza (sempre escludendo gli agrumi) è massima in Francia (86%), e decresce in Danimarca (55%), Belgio e Lussemburgo (52%), Olanda (51%), RFT (46%) ed infine Regno Unito (29%) e Irlanda (28%). Rispetto ai consumi il deficit non è dunque indifferente e viene colmato con importazioni soprattutto da altri paesi europei dell'area mediterranea. Nel 1978 si sono importati da terzi 44 milioni q (sempre esclusi agrumi) e se ne sono esportati 6 (rispetto all'anno precedente, rispettivamente + 3% e -20%).

Esaminando però la situazione dei vari comparti frutticoli, emergono due fatti importanti: la cospicua produzione di mele che è ormai sui 70 milioni q contro un consumo che non giunge a 50, e la concorrenza di paesi terzi nei confronti di produzioni italiane eccedentarie.

La produzione di mele della CEE copre i tre quarti di quella

dell'Europa occidentale e supera la metà di quella dell'intero continente. Essa è a sua volta concentrata per oltre l'80% in 3 paesi: Italia (sui 19-20 milioni q), Francia (sui 18) e RFT (18-19), totalizzando gli altri sei partners circa 13,5 milioni q. Mentre i consumi pro-capite sono stazionari o in lieve riduzione (dagli 11 kg del Regno Unito si sale ai 35 dell'Olanda, con una media CEE di 18-19), le superfici sono in ulteriore aumento e superano per i Nove i 213.000 ha; diminuzioni o stazionarietà si registrano soltanto nei paesi modesti produttori, mentre gli aumenti (circa 2.000 ettari all'anno) riguardano l'Italia e secondariamente RFT e Francia. Gli interscambi sono di discreta portata e interessano 10-11 milioni q, ma una ulteriore quota sui 5 milioni q è importata da terzi (vedi i paesi balcanici); gran parte dello scambio dipende dai due grossi esportatori Francia e Italia, e dai due grossi acquirenti RFT e Regno Unito. La Francia esporta 7-8 milioni q (per il 90% nella CEE), l'Italia oltre 4 (salvo in annate scarse) e quasi tutto nella CEE. Gran parte del surplus comunitario riguarda la cultivar Golden Delicious, seguita da Morgenduft e Jonathan. Emergono due distorsioni principali: la CEE nonostante le eccedenze importa consistenti partite da terzi, e l'Italia stessa pur gravata da surplus è importatrice dalla Francia per circa 1 milione q.

Quest'ultima circostanza non è che il ripetersi di una situazione esistente anche per altra frutta e che deriva da carenze di organizzazione degli imprenditori italiani (produttori ma anche operatori commerciali), oltre che dalle politiche commerciali di certi paesi membri: vedasi il caso della RFT che acquista il 60-70% del proprio deficit nell'area CEE, e per il resto importa da terzi (Argentina, Sudafrica, Cile, Nuova Zelanda, Australia, paesi balcani -

ci) frutta di cui i suoi partners sono eccedentari.

Ancora riguardo alle mele, il Feoga interviene periodicamente per rilevare surplus e alleggerire il mercato; così nel 1975-76 ha ritirato oltre 8 milioni q, nel 1978-79 3.663.000 q (1.205.000 olandesi, 964.000 francesi, 660.000 belghe, 450.000 italiane, ecc.). Va rilevata in quest'ultimo caso la sproporzione tra i quantitativi con segnati dai produttori dei paesi con forte eccedenza (Italia 2,4% della produzione e Francia 5,2%) rispetto a quelli dell'Olanda (19,1%) e del Belgio (quasi il 25%).

Per l'altra frutta non sussistono problemi nell'ambito comuni tario, ma il fatto che alcuni paesi membri si approvvigionino largamente presso terzi anzichè dall'Italia, provoca situazioni critiche per taluni comparti della nostra frutticoltura (pesche, pere, susine, oltre agli agrumi e all'uva da tavola), peraltro per carenze organizzative o per incapacità dei produttori a competere a livello di prez zi.

4.3. Problemi della commercializzazione

A) I mercati

Gran parte della produzione piemontese è commercializzata, es sendone esenti la scarsa quota di autoconsumo (3-4%), scarti e perdi te di produzione e di distribuzione (9%) e un 14% imputabile ad uti lizzazioni varie tra cui distillazione e usi zootecnici.

Una piccola parte della produzione è venduta direttamente dai produttori a consumatori ma soprattutto a dettaglianti specie dei piccoli centri, che sovente provvedono in proprio ad approvvigionarsi di frutta locale. Il tipo di vendita diretta al consumo che è mag

giormente in voga è quello mediante esposizione del prodotto lungo le strade di grande traffico.

A prescindere da tali vendite, la produzione imbocca due canali principali. Uno è quello della cessione a grossisti e commercianti di varia natura, o a cooperative, o della commercializzazione in proprio; l'altro è quello della concentrazione sui mercati alla produzione. Quest'ultimo sta perdendo importanza ed è ormai in posizione nettamente minoritaria rispetto al primo, per vari motivi connessi innanzitutto con l'arretratezza delle strutture sia dei mercati stessi e sia delle aziende frutticole che vi confluiscono.

I mercati alla produzione sono una ventina, che salgono a una trentina comprendendone anche qualcuno con funzione di terminale o mista che ospita anche produttori; di essi, 12 trattano esclusivamente frutta. Salvo alcuni di una certa dimensione (Borgo d'Ale, Volpedo, Montà d'Alba, Viguzzolo, Monleale) e a prescindere dai terminali, si tratta di mercati piccoli, carenti di servizi, a gestione antiquata, troppo numerosi e scollegati, congestionati (salvo qualcuno chiaramente in declino e quindi con spazio eccedente), assillati da campanilismo, dove il prodotto giunge nei modi più svariati e sovente arretrati (di tutti i comparti agricoli, quello ortofrutticolo è in effetti il più disorganizzato a questo proposito). Si può calcolare che il quantitativo che perviene ai mercati alla produzione oscilla tra i 400.000 e i 500.000 q, con tendenza alla diminuzione. Dunque sta venendo meno la funzione precipua di tali mercati, che è quella di concentrare la produzione. L'offerta presente è inoltre rappresentata sempre più (salvo eccezioni in cui buona parte della produzione affluisce ancora sul mercato, vedi Canale e Borgo d'Ale) da piccoli produttori, cioè di quella fascia di operatori più assillati da difficoltà strutturali e da incapacità di adeguarsi alle mutate esigenze della domanda.

In tale quadro, la situazione non è molto diversa da quella tradizionale, che vedeva il produttore alla mercé del commerciante: soltanto le partite di ottima qualità riescono a scampare a tale triste realtà. Tali mercati selezionano anche gli operatori della domanda: non vi confluiscie infatti il commerciante restio ad acquistare partite piccole e mal assortite, che necessitano di successive lavorazioni atte a selezionare e condizionare il prodotto (1).

Il processo di ristrutturazione delle aziende frutticole che lentamente si va evolvendo, e la presenza di operatori di una certa dimensione (sia produttori che grossisti, nonché esportatori, commissionari dell'industria o di grandi catene alimentari o di grosse imprese integratrici), ha favorito invece il "fuori mercato", e cioè l'acquisto diretto in azienda. Esso è gradito al commerciante medio o grosso, che si approvvigiona di prodotto con determinate caratteristiche qualitative e merceologiche, ma non apporta particolari vantaggi al produttore, in posizione svantaggiata nella fase di determinazione del prezzo. Si può ritenere che un 40% della frutta commercializzata passi dal produttore al grossista (talvolta con qualche raccoglitore interposto) attraverso il "fuori mercato". Tale tipo di commercializzazione svuota sempre più i mercati alla produzione della loro importanza ai fini della concentrazione del prodotto e della formazione del prezzo; esso potrebbe essere positivo se ad esso facessero almeno capo la grande distribuzione o l'associazionismo tra

(1) - Per informazioni e dati dettagliati sulla situazione dei mercati, cfr. lo studio di G. Bianco dell'ESAP su I mercati ortofrutticoli nella realtà piemontese, e soprattutto quello recentissimo dell'Unioncamere del Piemonte su L'Organizzazione del commercio all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli freschi in Piemonte.

consumatori, che però non assorbono insieme se non percentuali modeste del commercializzato.

Fuori dal mercato figura altresì quella parte della produzione trattata da raccoglitori o commissionari per conto di altri operatori, tra cui anche gli industriali. Se tra i grossisti è avvenuto un processo di razionalizzazione e di ingrossamento delle dimensioni (favorito dal lievitare dei consumi, ma anche dall'aumento dei costi di manodopera, di trasporto e generali), un'evoluzione molto meno evidente ha subito il settore intermedio, appunto, dei raccoglitori, che in molti casi sono ancora di piccole dimensioni o a part-time. In particolare, sono essi a rifornire l'industria di quei prodotti reperibili in quantitativi polverizzati, vedi le ciliege durone ma soprattutto le nocciole; talvolta tali raccoglitori si configurano anche in commercianti ambulanti (1).

Una parte modesta della produzione (non molto superiore al 10%) è conferita alle cooperative, che la condizionano, la conservano e la smerciano, o attraverso canali propri o facendo ricorso ai commercianti. L'associazionismo tra produttori (diffuso soprattutto nel Saluzzese) parrebbe in fase di crescita, ma sarebbe opportuno far distinzione tra la cooperazione classica che raggruppa un numero notevole di produttori (e questa non appare molto in sviluppo), e l'associazione tra frutticoltori magari di una certa dimensione ma in scarso numero (è noto a quali espedienti si ricorra per raggiungere

(1) - A parte figure molto varie di raccoglitori, nel mercato delle nocciole giocano un ruolo determinante le industrie dello sgusciato, che forniscono l'industria dolciaria di prodotto senza guscio, senza cuticola e calibrato, e che vengono approvvigionate in vario modo, anche da grossisti di altre regioni e da importatori. Talvolta gli sgusciatori commerciano direttamente per l'export di piccole partite (la richiesta locale è comunque molto intensa).

il fatidico numero di nove soci fissato dalla legge), associazione che sovente ha per stimolo e obiettivo l'accedere alle provvidenze degli enti pubblici in favore della cooperazione.

Una parte non indifferente di frutta è infine commercializzata in proprio da grossi produttori che hanno creato propri canali commerciali, anche verso l'esportazione (tale fenomeno è particolarmente intenso nel Saluzzese). Si tratta in questi casi di aziende molto efficienti già sotto l'aspetto produttivo, che con tale commercializzazione non solo accrescono i propri utili, ma creano un effetto trainante anche per la produzione di altre aziende, che può incanalarsi sulle stesse direttrici o razionalizzarsi su tale falsa riga. Esistono infine frutticoltori anche di dimensioni medie o modeste che commerciano direttamente, servendo dettaglianti, collettività, mercati terminali, oppure appoggiando a esportatori una produzione qualificata e già condizionata. Nel complesso, circa un 20% degli operatori commerciali frutticoli vende prodotto sia pure in parte di propria produzione.

Il discorso sull'insufficienza dei mercati alla produzione va ripetuto per molti versi per i mercati terminali, dei quali sono presenti in Piemonte una decina di unità di una certa dimensione, per metà con strutture obsolete e molto carenti (tra essi quello di Torino, unico mercato di ridistribuzione della regione), con gestioni antiquate, congestionati, adatti al commercio tradizionale ma non a quello moderno che non è più fondato sulla semplice compravendita, poco frequentati dalle cooperative e altresì dalle grandi catene alimentari e dai grandi operatori della domanda. Analoghe considerazioni riguardano anche gli otto mercati misti e cioè quelli con ca-

ratteri di terminali ma situati presso zone di produzione (anche di ortaggi) e quindi stagionalmente frequentati anche dai produttori; di essi, soltanto 2-3 presentano discrete strutture. I terminali lasciano poi scoperte talune aree periferiche (importanti sono quelle del Verbano, di Borgosesia e del Pinerolese), in cui i dettaglianti sono serviti da grossisti che acquistano su mercati oppure alla produzione, o con dettaglianti che provvedono essi stessi a rifornirsi (anche tramite intermediari) e che talvolta esercitano commercio ambulante nei piccoli centri e nelle borgate sprovviste di rivendite. Tutto ciò si traduce in aggravio di costi che penalizza in genere il consumatore, ma di cui può fare le spese anche il produttore: non è cambiata la vecchia situazione secondo cui le inefficienze del sistema distributivo vengono pagate soprattutto dalle figure situate agli anelli opposti della catena.

Per concludere sulla situazione dei mercati, sono auspicabili interventi volti a razionalizzarli, non potendo in questo settore fare affidamento su processi spontanei di miglioramento: anzi, le linee evolutive attuali propendono se mai (e ciò non è positivo) per uno svuotamento di importanza almeno dei mercati alla produzione, stante la loro inadeguatezza a soddisfare le esigenze di quei produttori e di quei commercianti che dell'efficienza fanno una delle loro armi migliori. Il loro numero va ridotto in certi comprensori (come nell'Albese); questo e altri interventi di riordino e di potenziamento sono subordinati a un piano apposito che sarebbe urgente elaborare prima che la situazione si deteriori oltre un limite di rottura.

In questo ambito, andrebbe valutata anche l'opportunità di creare un mercato extra-regionale, specie in funzione delle esportazioni che potrebbero (dato il livello qualitativo delle produzioni

piemontesi, e qui il discorso va esteso anche agli ortaggi) essere notevolmente incrementate, se il comparto fosse curato a dovere e non lasciato alle pur lodevoli ma relativamente poco incisive iniziative individuali (1).

B) Altri problemi

In tale situazione di non trasparente formazione del prezzo e di una insufficiente forza contrattuale dei produttori, la subordinazione ai commercianti è ancora diffusa, ed acuita da dipendenze di vario genere: basti pensare che in molti casi il produttore ricorre ad essi per il credito (così come vi ricorre e in misura ben più diffusa il dettagliante) e che è ingente la quota di produzione che è pressante smerciare subito pena la deperibilità. La situazione è poi aggravata per molta frutta dalla superproduzione (così per le mele quasi cronicamente, per le pere, per le pesche di frequente) o da difficoltà di mercato: così nel 1980 per le susine (anche per il ritardo di maturazione che le ha fatte pervenire su un mercato già saturo d'altra frutta) e persino per il lampone (le industrie si sono coalizzate per deprimere il prezzo). Può accadere addirittura (è il caso delle mele) che il prodotto venga ceduto al commerciante senza neppure fissare un prezzo, che verrà poi stabilito unilateralmente durante la campagna di commercializzazione.

Per le mele la situazione è particolarmente pesante. Il prezzo è differenziato a seconda della cultivar, e privilegia le rosse; comunque il commerciante non ha interesse ad appesantire il mercato al consumo, e vi immette pertanto quantitativi dosati, aggiungendo

(1) - In Italia si registra una forte polverizzazione degli esportatori ortofrutticoli, presenti in numero di 2.500 circa, dei quali il 46% non tratta quantitativi superiori ai 1.000 q.

per tutte le mele quote uguali di costi di commercializzazione e di profitto, sì che il consumatore non trae beneficio dal disagio del produttore. A inizio campagna è già viva la concorrenza francese che, concedendo qualche ribasso compensabile con la mancata spesa di conservazione, introduce merce più remunerativa per il commerciante; ed è proprio ad esordio di campagna che l'offerta nostrana si fa già pressante, per carenza di attrezzature di conservazione dei prodotti (1). Più avanti, se i prezzi sono al limite della remuneratività e i produttori non cedono, si aprono facilmente le porte alle mele francesi. A metà febbraio vengono aperte le prime celle ad atmosfera controllata, le cui mele vanno smerciate presto, pena un rapido deterioramento. Se durante l'inverno v'è superproduzione di agrumi, il mercato delle mele ne soffre, così come ne è danneggiato in primavera se arrivano precocemente a maturazione fragole, ciliege, albicocche. In dubbio, l'abbassamento dei costi di produzione, il miglioramento degli standard varietali e l'associazionismo volto a conservare e a commerciare il prodotto, possono alleviare la situazione, già favorita da un livello qualitativo apprezzabile.

Le pere, il cui collocamento si sta scontrando con una certa stanchezza del consumo e con una disaffezione per qualche cultivar un tempo ricercata (Passa Crassana), hanno avuto nella nostra regione, come si è detto, un tracollo di produzione; quest'ultima copre solo una parte del consumo regionale.

Le pesche fruiscono di un'attiva esportazione, ed inoltre la qualità elevata fa sì che la pesantezza di mercato sia molto più at-

(1) - Purtroppo, per motivi facilmente intuibili ma che si è preferito non approfondire, prodotto francese è stato segnalato ad inizio campagna anche presso organismi cooperativi.

tenuata di quella nazionale, o per certe cultivar non vi sia affatto. Come per altra frutta, sarebbe opportuno valorizzare i pregevoli aspetti qualitativi istituendo marchi di origine; va usata cautela nei nuovi impianti (specie in zone nuove), anche per quanto riguarda le scelte varietali, e vanno potenziati i canali dell'esportazione, che si rivelano molto recettivi.

Per l'altra frutta non si prospettano problemi particolari che già non siano stati esposti. E' in espansione la coltura della fragola, per la quale si dovrà perfezionare la via che già si sta seguendo della selezione del materiale vivaistico, del miglioramento della qualità per incoraggiare un consumo molto propenso ad assorbire bene, e per soddisfare un'esportazione di cui il nostro paese (secondo produttore mondiale dopo gli USA) è fornitore privilegiato.

Certamente, un rafforzamento dei produttori non si potrà conseguire se non con l'associazionismo e con una unità di intenti verso programmi di investimento sensati. La produzione tradizionale, che tanto appesantisce il mercato e crea problemi di commercializzazione, dovrà ridursi sino a soddisfare solo quella domanda locale verso il cui trasferimento non esistono oneri particolari. La parte maggiore dovrà invece derivare da frutteti condotti razionalmente, in unità con strutture moderne, con standard varietali migliorati e con selezione e condizionamento del prodotto effettuati all'origine.

5. ORTAGGI

5.1. Produzioni, consumi e flussi in Piemonte

La produzione piemontese di ortaggi non è facilmente determinabile, date anche le carenze di attendibilità dei dati ufficiali,

Superficie e produzione di ortaggi in Piemonte nel 1980

(fonte: Servizio Statistica dell' Assessorato Reg. Agricoltura)

	superficie	produzione
patate	8.180	2.048.524
sedani	940	465.975
cavoli	1.332	422.250
insalata	1.386	379.134
cipolle	904	360.450
peperoni	1.155	264.700
fagioli freschi	2.473	249.732
zucchini e zucche	987	238.920
pomodori	519	124.845
fagioli secchi	5.935	107.038
cardi	307	85.160
spinaci	1.080	79.020
carote	255	77.800
cocomeri e poponi	245	77.570
cavolfiori	422	73.645
asparagi	891	64.312
barbabietola da orto	130	43.000
bietola	107	39.090
aglio	380	33.740
pisello fresco	570	32.920
altri	702	75.955
TOTALE	28.900	5.343.780

che stimano un po' sommariamente i vari prodotti orticoli (si può parlare comunque di sottostima). Secondo l'ISTAT si produrrebbero intorno a 4,8 milioni q (compresi 1,6 di patate), e secondo un recente studio dell'ESAP la media degli anni 1975-77 è sui 7,5 milioni q (1). Nostri calcoli compiuti sulla scorta di informazioni raccolte in tutta la regione, propenderebbero per un valore intorno ai 5,8 milioni q. Rispetto a un decennio addietro vi sarebbe pertanto un aumento sui 600.000 q che, considerata una diminuzione di 200.000 q di patate, porta a 800.000 q l'incremento degli altri ortaggi.

Gran parte (oltre il 50%) della produzione è concentrata nel comprensorio di Alessandria; seguono i comprensori di Torino (14÷15%), Casale (9%), Asti (5÷6%), Alba-Bra, Cuneo, Saluzzo-Savigliano-Fossano, Ivrea ecc. Per notizie più dettagliate sulle singole aree orticole si rimanda al predetto studio dell'ESAP, rispetto al quale vanno però aggiunte almeno le aree ivi non menzionate di Borgo d'Ale (dove accanto alla peschicoltura si è sviluppata negli ultimi anni una fiorente orticoltura basata soprattutto su asparagi e zucchini), di Cuneo (dove sull'altopiano tra Stura e Gesso alle spalle della città ha preso piede un'orticoltura molto differenziata che produce anche per l'industria), di Asti con le sue aree tradizionali della pianura del Tanaro.

Circa un 30% del totale è costituito da patate, di cui sono maggiori produttrici le province di Alessandria, Torino e Cuneo, quest'ultima sino a qualche anno fa nettamente in testa per merito delle ingenti produzioni delle valli. I cavoli (con produzione per il mercato concentrata in gran parte nelle province di Torino e Ales-

(1) - G. Bianco, I mercati ortofrutticoli nella realtà piemontese, ESAP, Edizioni EDA, Torino (senza data).

sandria) sono anch'essi diffusi in tutte le province e pongono il Piemonte al secondo posto in Italia dopo il Veneto. Anche nella produzione di fagioli il Piemonte primeggia (secondo posto dopo la Campania per quelli secchi, terzo per quelli freschi), specie per merito della provincia di Cuneo. Ma notevole è il contributo piemontese nella produzione di ortaggi più pregiati, come i sedani di cui la nostra regione è la maggiore produttrice e fornisce circa un quarto del totale nazionale, i cardi (secondo posto dopo la Toscana, in buona parte per merito della provincia di Asti), i peperoni (Torino, Alessandria e Cuneo, e poi Asti), gli zucchini (specialmente Torino), gli asparagi (idem), l'aglio (Alessandria e Asti), le insalate (Alessandria), gli spinaci (Torino). Tra gli ortaggi maggiormente prodotti vanno citati ancora i pomodori (Torino, Alessandria, Cuneo), le cipolle (Alessandria), carote, piselli, coste, cavolfiori, mentre sono in espansione angurie e meloni. Ulteriore estensione hanno avuto le colture protette, soprattutto nella provincia di Asti dove nell'ultimo decennio sono passate da una settantina di ettari ad oltre 250.

Come le produzioni, anche i consumi non presentano minori difficoltà di determinazione. Essi possono essere valutati in 185 kg pro-capite, quota poco superiore a quella italiana che dovrebbe aggirarsi sui 182-183 kg (1). Si tratterebbe dunque di 8,4 milioni q; sottraendo una percentuale del 5% che si può ritenere di pertinenza dell'autoconsumo, ascenderebbe a 8 milioni q la quota soggetta a commercializzazione.

(1) - Appare fortemente sottovalutato il dato di 90,5 kg (170 kg tra frutta e ortaggi) espresso da una ricerca dell'Associazione Piemonte-Italia (I consumi attraverso i bilanci delle famiglie, capitolo sui consumi dei piemontesi al 1975 a cura di N. Dirindin Cane).

Ovviamente tra una provincia e l'altra e tra i centri agricoli e quelli urbani sussistono rilevanti differenze di consumi. Rispetto al recente passato, sono ancora diminuiti i consumi unitari di patate (ora al di sotto dei 46 kg), per un totale regionale rimasto però invariato sui 2 milioni q, e così quello di altri ortaggi "poveri" come cavoli e cipolle; si consumano invece più ortaggi d'un certo pregio e maggiori quantità di prodotto trasformato e surgelato.

Si può ritenere che sussista un certo equilibrio tra produzione e consumo di patate, cavoli e vari altri ortaggi minori. Prendono la via di altre regioni o dell'estero soprattutto sedani, peperoni, asparagi, aglio, fagioli secchi, carote, cipolle e cardi, per un totale che può essere valutato sui 700.000 q, ai quali vanno aggiunti probabilmente altrettanti q di patate (certamente 180.000 q dalla provincia di Cuneo). Ben più consistente è peraltro l'importazione da altre regioni per pareggiare i fabbisogni del consumo: patate in parziale interscambio, pomodori, insalate, cavolfiori, melanzane, zucchini, broccoli, finocchi, carciofi, meloni, per quantitativi globali un po' diminuiti rispetto a un tempo e valutabili intorno ai 4 milioni di quintali (1).

Di non rilevante peso ma in promettente sviluppo appaiono le destinazioni all'estero, dovute essenzialmente alle produzioni torinesi, astigiane e cuneesi; l'importo oscilla dai 2,5 ai 3,6 miliardi annui, cui vanno aggiunti molti miliardi (nel 1978 quasi 20) di conserve e ortaggi comunque trasformati. Mercati di destinazione sono specialmente quelli francesi, poi belgi, tedeschi, inglesi e cioè es

(1) - In effetti, nei soli mercati censiti dall'ISTAT giungerebbero da fuori regione circa 4 milioni q. Se si aggiungono i quantitativi che pervengono ai mercati non censiti, ma si sottraggono gli ortaggi che riprendono la via di altre regioni (soprattutto Valle d'Aosta), si ha un dato abbastanza concordante con quello ora indicato.

senzialmente paesi CEE; le esportazioni di conserve sono dirette, oltre che in Francia e in altri paesi CEE (specialmente RFT, poi Regno Unito e Belgio), più che altro verso Svizzera, Giappone, paesi arabi e africani.

Più ingenti sono però le importazioni, nel 1978 per un valore di oltre 10 miliardi oltre ad altri 6,5 di prodotti conservati. Gli ortaggi freschi ci vengono forniti specialmente da Olanda e Francia, poi da RFT, USA, Spagna, Marocco ecc. Maggiore importatrice è la provincia di Torino, seguita a distanza da quelle di Alessandria, Cuneo e Asti. Le conserve provengono specialmente da Spagna, Francia e Portogallo, e sono destinate a Torino, Novara, Asti e un po' a Cuneo.

5.2. Produzioni e consumi in Italia e nella CEE

In Italia, pur con una superficie orticola che appare essersi ridotta nell'ultimo quindicennio, la produzione è vieppiù salita e supera senz'altro i 150 milioni q; è diminuita di un 25% la produzione di patate, mentre si registrano aumenti del 100% per i peperoni, del 30% per cipolle e insalate, del 20% per i legumi freschi e per il complesso degli altri ortaggi.

I consumi, alquanto lievitati a partire dalla seconda metà degli anni Sessanta (soprattutto per la diffusione dei consumi di ortaggi conservati), hanno successivamente subito stasi e diminuzioni, anche per effetto degli aumentati impieghi di carni nei menù familiari e per un più sensibile rincaro dei prodotti orticoli (patate escluse) rispetto ad altri. Attualmente le statistiche ufficiali indicano consumi di prodotto non trasformato sui 182-183 kg annui pro-capite, quota che, come quella della frutta, pone il nostro paese nettamente al primo posto in campo comunitario (la spe

sa per l'intero comparto ortofrutticolo dovrebbe aggirarsi per l'Italia sul 20% della spesa alimentare). Nel complesso i consumi interni, compresi quelli del turismo straniero, dovrebbero ammontare a 105 milioni q. Un 8-9% della produzione va ascritto ad usi vari (tra cui l'alimentazione del bestiame) e a perdite. I quantitativi assorbiti dall'industria si fanno ascendere a quasi 30 milioni q. L'export interessa un totale rapportato in fresco di quasi 19 milioni q (nel 1979, 9.708.000 q di fresco per un valore sui 334 miliardi, più altri 336 miliardi di prodotto trasformato).

Tra ortaggi e frutta, l'Italia è il paese maggior esportatore mondiale; tuttavia, per motivi vari connessi con costi elevati di produzione e commercializzazione, di standard qualitativo non sempre soddisfacente, di organizzazione commerciale deficiente, di mancato adeguamento a norme sanitarie e antiparassitarie, vengono utilizzate solo una parte delle possibilità potenziali, specie verso il Nord Europa, tanto che persino l'import registra movimenti sempre crescenti (si va verso i 6 milioni q), in seguito alla capacità di paesi meno favoriti del nostro quanto a condizioni ambientali, di far concorrenza alle nostre produzioni. Per l'87% le esportazioni italiane sono dirette verso paesi CEE e nostro miglior cliente è la RFT; tra i terzi vengono in primo luogo Svizzera, Austria, paesi del Medio Oriente e africani. Tra i paesi nostri fornitori vanno elencati in primo luogo Olanda e Francia.

Le prospettive future sembrano escludere per l'Italia incrementi di consumo unitario, già su livelli elevati. Anzi, poichè i ritmi e le abitudini della vita moderna deprimono alquanto i tempi da dedicare alla preparazione dei pasti, si prevedono diminuzioni, sia pure attraverso un maggior consumo di alimenti vegetali preparati.

La CEE produce intorno a 250 milioni q di ortaggi, per oltre il 60% dovuti all'Italia; il grado di autoapprovvigionamento è sul 92-93%. Oltre al nostro paese, è fortemente eccedentaria l'Olanda, che produce il doppio del suo fabbisogno, e sono in moderato attivo Belgio e Irlanda. La Francia si avvicina all'autosufficienza (93%), mentre ne sono più lontani Regno Unito e Danimarca (72%) e RFT (soltanto 34%).

I consumi pro capite sono nella CEE notevolmente inferiori ai livelli italiani: globalmente sul 50% in meno, con 4-5 paesi che presentano quote dimezzate rispetto all'Italia (in Danimarca esse sono ridotte a un terzo), e nonostante i forti consumi di patate, più che doppi rispetto al nostro paese (80 kg contro 37).

5.3. Problemi della commercializzazione

La situazione del commercio degli ortaggi ricalca per molti aspetti quella illustrata a proposito della frutta; i produttori tuttavia sono svantaggiati da una maggiore deperibilità del prodotto (fatta eccezione per patate, cipolle e pochi altri) e quindi da un maggiore assillo a vendere, nonchè da una polverizzazione molto più accentuata dell'offerta (le strutture aziendali più di rado sono razionali), da minori disponibilità di attrezzature per la conservazione, da un associazionismo meno diffuso e da una richiesta per l'export che rispetto alla frutticoltura è più lontana dalle suscettività offerte dal settore.

La parte di produzione ceduta direttamente ai consumatori, e che ovviamente fruisce di una remunerazione più favorevole, costituisce percentuali di scarso valore; come per la frutta, il sistema più in voga è quello della vendita lungo le strade di grande traffico attraversanti le aree di produzione. Non ascende a quantitativi di si-

gnificativa importanza neppure la quota ceduta direttamente ai dettaglianti, pur se nei piccoli centri intorno alle aree orticole è diffusa la propensione a questo tipo di rifornimento, che garantisce un utile maggiore a produttore e dettagliante e che corrisponde a un interesse del consumo ad approvvigionarsi di prodotto fresco e sano.

Neppure la quota che confluisce sui mercati alla produzione è ingente, dato che non appare interessare se non un 6-7% del totale commercializzabile. I mercati interessati sono all'incirca 25, dei quali una metà orticoli e gli altri comprendenti anche la frutta; di essi, solo 9 raggiungono o superano i 20.000 q trattati, con in testa Isola S. Antonio (70.000 q) seguita da Centallo, Borgo S. Martino, Carmagnola, Castelnuovo Scrivia, Gabiano, Castellazzo B., Borgo d'Ale, Caraglio. Tali mercati, il cui numero necessiterebbe oltretutto di qualche riduzione (sia pure per caduta spontanea), sono contraddistinti quasi tutti da carenze notevoli, cui si è accennato nel capitolo dedicato alla frutta, che fanno sì che la formazione dei prezzi avvenga localmente e sia sottovalutante, che la domanda si coalizzi al ribasso, e soprattutto che vi diminuisca continuamente la frequentazione sia da parte dei produttori meglio organizzati e sia dei commercianti di un certo peso. Questi ultimi infatti non sono disposti, come fanno altri operatori minori, ma più che altro i dettaglianti, a scomporre le partite acquistate per creare stock omogenei e condizionati per il dettaglio.

Dei predetti mercati, molti hanno funzione di raccolta comune o poco più. Hanno importanza comprensoriale Borgo d'Ale e Gabiano, unitamente a Bra che peraltro è un mercato misto, con affluenza però di ortaggi locali per circa 60.000 q.

I produttori con determinate caratteristiche imprenditoriali,

od anche altri se la distanza è breve, frequentano altresì i mercati terminali e quelli misti, presenti in numero di una ventina e solo in pochi casi dotati di strutture efficienti. Di essi, uno solo (Torino) ha importanza regionale, essendo di ridistribuzione (1). Nel complesso, su questi e sui mercati alla produzione si può valutare che affluisca forse una quinta parte del commercializzato.

In tale situazione, è ovvio che anche per gli ortaggi abbia assunto un notevole sviluppo il "fuori mercato", cui sono interessati da un lato i produttori dotati di determinati volumi di prodotto e disposti a condizionarlo almeno in partite omogenee, e dall'altro gli operatori commerciali più efficienti, non disposti a manipolare le partite acquisite e a far permanere le merci in circuito per troppo tempo, con conseguenti deperimenti e aggravii di costi. Soltanto due (Castelnuovo Scrivia e Isola S. Antonio), oltre al mercato misto di Bra, sono i mercati che riescono a concentrare buona parte degli ortaggi prodotti nell'area.

In tale evoluzione, è fondamentale appunto per i commercianti la necessità di efficienza per competere con altri operatori più agguerriti e non dover soccombere. E in effetti, se esiste efficienza, essa riguarda i grossisti, il cui numero si è ridotto e la cui funzionalità si è accresciuta: le tendenze mostrano chiaramente un comparto in progressivo potenziamento sia per quanto riguarda l'efficienza e sia i quantitativi trattati (che si accrescono anche faccilitando le iniziative minori man mano che esse cedono le armi).

(1) - Nello studio precedente si era lamentata la situazione precaria del mercato di Torino: essa è viepiù peggiorata, in relazione alle moderne esigenze insoddisfatte. Il mercato è obsoleto, congestionato, situato in piena area urbana, carente soprattutto di magazzini frigoriferi, privo di raccordo ferroviario, inibito ai camion oltre i 50 q (con conseguenti onerosi trasbordi di merce sia in partenza che in arrivo).

Esiste peraltro una intermediazione ancora diffusa (e peraltro in certe situazioni necessaria, pena l'espulsione dal mercato dei produttori meno dotati), costituita da mediatori al servizio dei maggiori grossisti, o da commissionari che rastrellano partite per l'industria, per esportatori, per il grande dettaglio, ecc. Si può valutare che tale intermediazione (non di rado con 2-3 passaggi prima di giungere all'ultimo stadio del grossista che rifornisce direttamente il consumo o l'industria) interessi almeno 1/3 della produzione commerciata.

Come per la frutta, anche per gli ortaggi ma con diffusione minore, esiste il commercio diretto del produttore, che diviene in qualche caso dettagliante ambulante. Con peso minore, esiste anche il conferimento a cooperative, purtroppo lontano da incidenze soddisfacenti (in qualche caso, v'è calo di attività): come e più che per la frutta, il discorso dell'associazionismo volto a concentrare la produzione, o a condizionarla e conservarla, o a trasformarla, è tra i più importanti per il settore. Soltanto 3 sono le cooperative (2 piccole) che accedono ai mercati terminali.

Tra le difficoltà che si pongono alla cooperazione, v'è la diversificazione produttiva che si sta instaurando anche in aree un tempo specializzate per uno o due ortaggi. Se infatti esiste ad esempio una cooperativa dei produttori di peperone, e gli orticoltori producono anche altri ortaggi, essi tendono a staccarsi dall'associazione e a instaurare rapporti con commercianti che ritirino tutte la gamma orticola prodotta e non solo i peperoni. E lo sviluppo dell'orticoltura piemontese tende proprio a produzioni diversificate, anche sotto la spinta del crescente incremento delle colture protette.

Le produzioni di serra sono quelle per le quali la commercializzazione non si ritorce molto a danno dei produttori (oltretutto le

produzioni presentano una gamma varietale diversa da quelle del Sud). Ad esse si possono aggiungere gli ortaggi conservabili: patate (pur - chè non vi sia superproduzione nazionale), fagioli secchi (come per le carote, si stipulano anche contratti tra industrie e produttori), cipolle (in assenza di superproduzione; l'esportazione, quasi del tutto verso la Francia, ne richiede circa 50.000 q, su 900.000 che l'Italia esporta), e poi ortaggi ricercati per il loro pregio qualitativo come gli asparagi, i cardi (particolarmente apprezzato è il cardo spadone o gobbo, di Nizza, Castelnuovo Belbo, Calamandrana, Incisa), i sedani di talune aree. Incontrano invece difficoltà altri ortaggi per la cui produzione mancano orientamenti programmatici e per i quali possono verificarsi superproduzioni: è il caso di patate, cipolle, bietole rosse (ad esempio queste ultime nel 1979 sono rimaste in parte invendute). Possono però essere coinvolti da crisi persino ortaggi ricercati, se essi vengono a ricadere sotto le mire speculative dei commercianti: è ad esempio il caso dell'aglio, il cui prodotto verde dell'Alessandrino è oggetto di attiva richiesta da parte di grossisti campani, e che risulta uno degli ortaggi verso cui è più attiva la speculazione a danno dei produttori.

Come si è già riferito, molto carenti risultano le iniziative commerciali per esportare ortaggi di pregio piemontesi, che tuttavia sarebbero richiesti e che potrebbero trovare, in un mercato certamente favorevole, incentivo per un'espansione produttiva. Il problema riflette carenze nazionali in questo senso, che non si verificano invece per la frutta: la scarsità di avviamento verso il ricettivo mercato estero è sintomatica di cattiva organizzazione che inizia già dal comparto produttivo (selezione e presentazione non adeguate), e prosegue attraverso la mancanza di opportuni canali commerciali interessanti. Non sono però estranei a tale situazione da un lato, forse, la non

convenienza per i commercianti a incentivare la domanda in modo tale da sollevare il mercato da uno stato di depressione ad essi sempre favorevole, e dall'altro la resistenza opposta dai paesi destinatari a rendere troppo permeabili le frontiere alla concorrenza italiana : vengono infatti poste in atto misure burocratiche (con pretesti di carattere fitosanitario, soprattutto), che intralciano i flussi e tendono a scoraggiarli.

6. VINO

6.1. Produzioni, consumi e flussi in Piemonte

La superficie viticola piemontese, dopo esserci stabilizzata per alcuni anni dell'ultimo decennio intorno ai 97.000 ettari, ha ripreso a ridursi ed è scesa ora al di sotto dei 90.000. Di essi, l'84% è situato nelle tre province di Alessandria (sui 30.000 ha), Asti (sui 27.000) e Cuneo (19.000 ha; è la provincia in cui la superficie di-minuisce meno sensibilmente). Rispetto al decennio precedente, è di-minuita alquanto la produzione: mentre in precedenza (con l'unica ec-cezione del 1961) si erano sempre superati i 5 milioni hl di vino (e con 6 annate sulle ultime 15 oltre i 7 milioni hl), dal 1970 i 5 milioni hl non sono più stati raggiunti salvo che nel 1979. Una produ-zione normale può essere indicata intorno ai 4,5 milioni hl.

Le condizioni in cui la produzione si svolge sono senz' altro tra le più svantaggiate: le strutture aziendali sono ancora in molti casi quelle tradizionali, l'ambiente fisico (geomorfologia dei terre-ni e situazione pedologica) non propizia rese unitarie rilevanti e non consente in genere una meccanizzazione molto spinta delle lavora-zioni, sì che i costi di produzione sono tra i più elevati che le a-ree viticole italiane registrino. Tali alti costi non sono neppure

Superficie viticola e produzione di vino in Piemonte

anni	superficie	produzione vino (hl)	% della produzione italiana
1950	160.920	5.513.490	13,45
1960	153.002	7.838.900	14,17
1970	96.982	5.186.000	7,53
1971	97.426	4.633.000	7,22
1972	97.452	2.858.000	4,75
1973	97.817	4.851.700	6,32
1974	97.362	4.894.100	6,37
1975	97.353	4.018.592	5,75
1976	97.270	4.411.300	6,71
1977	96.371	4.495.200	7,01
1978	95.595	3.374.600	4,66
1979	90.652	5.222.600	6,19
1980	89.864	4.700.000 (1)	5,95 (1)

(1)- previsioni

confortati, se non per una parte minoritaria della produzione, da livelli qualitativi tali da remunerare adeguatamente i fattori della produzione e soprattutto la manodopera: ben si sa come il vino di qualità carente trovi oggi una concorrenza agguerrita nei produttori di altre regioni che sono in grado di meccanizzare la coltura e di conseguire rese elevate. La stessa climatologia non appare del tutto favorevole, dal momento che non sono infrequenti le annate in cui la maturazione delle uve non raggiunge livelli ottimali, e che non poche zone sono comprese tra quelle dove le possibilità di grandinate risultano maggiori.

Della produzione piemontese, un 56-57% è costituita da Barbera o da vini con prevalenza di uve barbera, mentre a distanza seguono nell'ordine Dolcetto, Moscato, Freisa, Nebbiolo, Cortese e Grignolino. Il vino a doc (38 vini) si aggira normalmente sui 700.000 hl (1/6-1/7 del totale), di cui all'incirca 400.000 rosso e 300.000 bianco (quasi tutto Moscato). Il Moscato è divenuto il più importante vino piemontese di qualità ed il più esportato, e la sua superficie sta puntando ai 6.000 ettari; seguono Barbera d'Asti (180-190.000 hl), Barolo (50.000), Barbera del Monferrato (45-50.000), Barbera d'Alba (34-35.000), i vari Dolcetto, il Barbaresco, Barbera dei Colli Tortonesi (i Barbera doc nel complesso totalizzano in annate normali 380-390.000 hl), Nebbiolo d'Alba e altri con poche migliaia di hl ciascuno.

Il consumo regionale è ormai stabilmente superiore alla produzione di un buon 20%. Nello studio precedente dell'IRES il fabbisogno piemontese era stato valutato intorno ai 5,5 milioni hl, oggi la situazione sostanzialmente non è mutata (si possono indicare 5.650.000 hl), dato che all'incremento di popolazione nel decennio 1971-1980 fa

riscontro una ulteriore diminuzione dei consumi pro-capite, stimati sui 125 litri contro 128 di allora. Considerando la diminuzione della produzione e l'aumento delle esportazioni, si può ritenere che la percentuale di vino prodotto che viene consumato in regione sia salita all'incirca dal 75 all'80%, lasciando ad altre regioni (circa 600.000 hl) e all'esportazione all'estero (400.000 hl) una quota su 1.000.000 hl (1). Il Piemonte pertanto importerebbe da altre regioni (e in misura ridotta dall'estero) poco più di 2 milioni hl per conseguire la saldatura con i consumi; una parte di questo quantitativo è costituita da vini da taglio. La quota autoconsumata (ivi compresi i quantitativi ceduti a familiari extra-agricoli) dovrebbe aggirarsi intorno al 23% (un decennio addietro era stimata sul 20%).

Nel complesso, tre sono le province eccedentarie e altrettante quelle deficitarie. Asti, Alessandria e Cuneo rivelano in cifra tonda un grado di autoapprovvigionamento rispettivamente del 500, del 200 e del 100%, ottenendo nel complesso un'eccedenza intorno a 2.150.000 hl. Al contrario, Vercelli, Torino e Novara non conseguono che modeste percentuali dal 15 al 30%, con un deficit complessivo di oltre 3.300.000 hl.

I dati qui esposti non tengono purtroppo conto della realtà negativa delle sofisticazioni e delle frodi, particolarmente attive e agguerrite nei confronti dei vini della nostra regione e specialmente del Barbera. In base ai consumi, alle importazioni da altre regioni e ai flussi fuori regione, quali risultano da dati e da valuta

(1) - Dalle province di Asti e Alessandria sono destinate fuori regione soprattutto partite di pregio. Della produzione cuneese, si può stimare che esca dal Piemonte il 20% di quella corrente e il 60% di quella doc. Relativamente modesti sono i quantitativi di produzione delle altre province che vengono consumati fuori Piemonte (soprattutto in Lombardia e Valle d'Aosta).

zioni verificate con esperti del settore, neppure in annate di produzione piemontese abbondante avrebbe dovuto verificarsi la situazione di estrema pesantezza delle giacenze del 1980, in molti casi con il 50% di invenduto alla data della nuova vendemmia (1). Indubbiamente vengono addossate al consumo locale non poche migliaia di quintali di prodotto sofisticato; si tratta di un fenomeno divenuto di estrema gravità per la sua imponenza (ormai chiaramente percepita anche se occulta) e per la sua virulenza verso un settore già indebolito da altri fattori contingenti, e che certamente bisognerà cercare di ridimensionare drasticamente e con urgenza.

Riguardo ai quantitativi esportati, essi proseguono nel loro incremento; in valore, da 72 miliardi di lire del 1975 si è passati a oltre 132 nel 1978, e in quantità si sono raggiunti nel 1979 i 414.000 hl di cui 353.000 di spumanti. Principale esportatrice è la provincia di Asti con un terzo del totale, ma considerando anche i vermouth sarebbe al primo posto Torino. Cuneo partecipa con un 10% del totale, le altre province con un 3% complessivo. Gli spumanti sono destinati per un buon 50% alla RFT, per un 20% agli USA, 9% al Regno Unito, 4% alla Francia. Altri vini doc interessano per un terzo la RFT, per oltre il 20% gli USA, per il 14% il Regno Unito. Importante acquirente di vini piemontesi è la Svizzera, maggiore destinataria delle esportazioni novaresi e vercellesi (in queste province figurano al secondo posto gli USA).

Si è parlato di buone prospettive per Barbera e altri vini rossi doc sul mercato nordamericano, ma appare prematuro per ora formu-

(1) - Secondo dati del MAF, le giacenze in Piemonte ammontavano al 1° settembre 1980 a 2.670.000 hl di vino comune e a 1.090.000 hl doc (solo per una parte di quest'ultimo si può parlare di normale giacenza per l'invecchiamento).

lare previsioni ottimistiche, anche se appaiono fondate le speranze riposte in una buona ricettività di tale mercato verso vini resi frizzanti sia pure mediante gasificazione.

6.2. La situazione in Italia e nella CEE

La produzione italiana di vino, sotto la spinta di cospicui investimenti effettuati in alcune regioni, sta superando con allarmante frequenza i record precedenti. Produzioni che negli anni passati erano del tutto eccezionali, ora rientrano nella norma; nel 1979 si è toccato il nuovo tetto di 84,337 milioni hl, quasi analogo a quello raggiunto dalla vicina Francia (83,5), con la quale il nostro paese divide l'onere e i disagi di maggior produttore mondiale. Circa il 12% della produzione è a doc.

I consumi pro-capite italiani sarebbero in diminuzione, essendo scesi a 97 litri (altre fonti propendono per dati più pessimistici); sono però aumentati sia la popolazione e sia i flussi di turismo straniero, sicchè si può calcolare in 66 milioni di hl il fabbisogno nazionale, ivi compresi 4-5 milioni hl per le trasformazioni in alcool, aceto, ecc.

Le esportazioni (cui si contrappongono parzialmente importazioni che confermano i livelli precedenti sui 230.000 hl) hanno avuto un poderoso sviluppo, col favore di un mercato ben intonato a motivo di una crescente competitività anche rispetto al prodotto francese. Esse si sono incrementate di ben otto volte rispetto a quelle della fine degli anni '60, e sono giunte nel 1979 a sfiorare i 20 milioni hl (compresi vermouth ecc.) con un introito di 881 miliardi, di cui 290 miliardi per un quantitativo di 3.183.000 hl di vino doc. In tale anno il vino doc è stato assorbito per il 52,5% da paesi CEE,

e il resto nell'ordine da USA, Svizzera, Regno Unito, Canada, ecc.; il vino comune per l'82% da paesi CEE (59% Francia, 19% RFT) e il 10% dagli USA.

L'incremento delle esportazioni ha consentito di risentire meno della crisi di sovrapproduzione, innescata dall'impianto di vigneti in nuove aree molto produttive. La crisi tuttavia è resa ben più acuta dal fatto che risulta una obiettiva sproporzione tra vino prodotto e vino commercializzato, nel senso che il mercato è appesantito, come si è già detto a proposito del Piemonte, da prodotto sofisticato che è valutato nell'ordine dei milioni di ettolitri (ci si augura che i 25-30 milioni hl di cui si parla da più parti, siano frutto di esagerazione) e che mette in difficoltà l'intero settore. A fine aprile 1980 giacevano invenduti ben 30 milioni hl e al 1° settembre le giacenze (comprese però le partite in invecchiamento) ascendevano a 29 milioni hl; soltanto la spumantistica sta attraversando congiunture favorevoli.

Allo stroncamento deciso delle sofisticazioni e delle frodi appaiono legate, prioritariamente, le prospettive del vino italiano. A meno di ulteriori boom delle esportazioni, buone prospettive potrebbero derivare da una stabilizzazione della produzione, oltre che dall'adeguamento delle strutture aziendali e commerciali, dall'abbassamento comunque dei costi di produzione in certe regioni, dal miglioramento del livello qualitativo e con esso dell'immagine commerciale, dalla ristrutturazione di taluni vigneti (1). I consumi

(1) - In un recente documento la Regione Piemonte richiede la programmazione su base nazionale della produzione (tenendo conto della vocazione dei terreni), il superamento degli intralci fiscali che ostacolano le esportazioni nella CEE, finanziamenti per stoccare il 30% dei vini doc e a favore delle cantine sociali (per le quali la Regione stessa ha speso negli ultimi anni oltre 23 miliardi), una nuova legge sulle frodi e sofisticazioni (si è chiesta anche al Parlamento la nomina di una commissione di indagine su tali fenomeni) e una modifica della L. 364 (fondo nazionale di solidarietà).

difficilmente appaiono in grado di subire sostanziali incrementi. Le esportazioni potenzialmente disporrebbero ancora di molto campo su cui espandersi, considerati i bassi consumi capitari di molti paesi sviluppati sia della CEE che fuori (vedi gli USA, con 8 litri pro-capite), e tenuto conto che potrebbero essere mitigate le politiche fiscali che continuano a deprimere i consumi di paesi membri come la Gran Bretagna, l'Irlanda e la Danimarca, dove con abusi rispetto ai patti comunitari vengono mantenute imposte al consumo che vanno da 1.054 a 2.072 L/litro. E' però prudente non essere molto ottimisti in questo senso.

Anche la CEE risente della sovrapproduzione venutasi a creare, e nel 1980 si è lamentata forse la crisi più acuta degli ultimi vent'anni. Francia e Italia hanno prodotto insieme quasi 168 milioni hl e il totale CEE assomma ad oltre 175 milioni hl, pari a circa il 48% di una produzione mondiale anch'essa record. In annate normali le eccedenze teoriche toccano i 6-10 milioni hl (quelle reali sono ben maggiori, per la portata delle frodi e sofisticazioni). Infatti i consumi interni sono stati valutati in 131÷132 milioni hl, cui vanno aggiunte le trasformazioni secondarie e le esportazioni fuori CEE (1).

Di fronte a questa situazione che richiede ingenti spese degli organismi comunitari di intervento (nella normale annata 1978 si sono spesi per il sostegno del mercato oltre 100 miliardi di lire, nell'annata in corso ben 230 a tutto agosto solo a favore dell'Italia), si è provveduto nel 1976 a vietare sino al novembre 1986 ogni nuovo impianto di vigneto che non sia doc (per la RFT anche questi ultimi). Nel 1980 sono state emanate le norme del cosiddetto pacchetto vitivinicolo, che mira a regolare le sovrapproduzioni future; tra

(1)- I consumi pro-capite toccano nella CEE una media di 50 litri, con massimi di 101 e 97 per Francia e Italia e minimi di 4,5 e 6,5 per Irlanda e Regno Unito. Olanda e Danimarca denunciano, in cifre arrotondate, 12,5÷13 litri, il Belgio 18 e la RFT 24.

l'altro i regolamenti 456 e 457 prevedono premi di abbandono sia temporaneo che definitivo della viticoltura, e premi di rinuncia al reimpianto per vigneti a fine produzione (1). Ciò senza contare gli interventi straordinari per alleggerire il mercato con tutti gli strumenti disponibili, agevolando stoccaggio e invecchiamento di vini, stoccaggio di mosti, distillazione di vini da tavola, per restituzioni all'esportazione verso certi paesi (come per i 500.000 hl che l'Italia ha ceduto all'URSS) ed infine per ritirare alcool attraverso l'AIMA. I produttori, nonostante tali massicci interventi di cui la CEE si fa carico, appaiono tuttavia insoddisfatti; in effetti, tra l'altro, i decreti di distillazione straordinaria risultano poco efficaci sia per la quantità interessata (ritenuta esigua), e sia per il prezzo corrisposto: aiuti di 1.294-1.390 lire/grado/hl, o prezzi minimi di cessione di 2.291 L/grado/hl per i rossi e i rosati, non costituiscono infatti valori tali da suscitare soddisfazione, meno che in produttori come quelli piemontesi, oberati da elevati costi di produzione.

Non va taciuto, a proposito dell'onerosità ma anche, nonostante tutto, della lamentata insufficienza degli interventi comunitari, che a questi ultimi vanno aggiunti anche altri sostegni: vedasi ad esempio il Piemonte, dove la Regione ha speso vari miliardi negli ultimi anni per favorire l'invecchiamento e la commercializzazione, per agevolare la cooperazione vinicola, per promuovere le vendite in Italia e all'estero.

Per sboccare in prospettive meno oscure, le produzioni comuni

(1) - In particolare, i premi di abbandono temporaneo (8 anni) per i vigneti piemontesi possono oscillare da 2.100.000 a 2.800.000 lire ad ettaro, e quelli di abbandono definitivo sui 2.800.000: cifre tutt'altro che trascurabili.

tarie dovrebbero almeno vedere bloccato ogni ulteriore incremento ed eliminate le sofisticazioni. I consumi dei paesi deficitari presentano ancora larghi spazi di espansione, ma probabilmente sono destinati a ulteriori cali quelli dei due paesi forti produttori, attestati ancora su livelli la cui tenuta in effetti appare problematica.

L'entrata nella CEE di Spagna (8 milioni hl esportati) e Grecia (600.000 hl esportati) potrebbe sollevare nuovi problemi al settore.

Recentemente nuove prospettive sono affiorate in merito alla produzione di zucchero d'uva o MCR (1). Nell'intento di ridurre la produzione e di utilizzare meglio il potenziale vitivinicolo comunitario, si stanno elaborando regolamenti atti a imporre l'uso di MCR in luogo di saccarosio e di sovvenzionare sia l'uso medesimo che la produzione del MCR stesso. Si è calcolato che una politica del genere costerebbe alla CEE in un triennio 330 miliardi di lire, contro i 420 preventivati per le sole distillazioni agevolate del triennio 1979-81 (25 milioni hl). Se diverrà operante una regolamentazione in questo senso, la produzione comunitaria ne trarrebbe giovamento e con essa anche quella piemontese, pur se quest'ultima non potrà partecipare direttamente alla produzione di MCR, date le caratteristiche di non elevata concentrazione zuccherina delle uve nostrane e dati i quantitativi relativamente ingenti che ogni impianto deve produrre per essere economicamente valido.

(1) - Com'è noto, nel 1970 la CEE aveva regolamentato lo zuccheraggio, limitandolo ad usi tradizionali praticati in qualche zona francese e tedesca. Si è poi proposto, in luogo dello zucchero che dà adito ad abusi, l'uso di mosto concentrato, che però costa di più: da qui i premi che la CEE dal 1979 concede a chi utilizza il secondo. Ma i mosti concentrati del Sud inducono nei vini di pregio caratterizzazioni qualitative non gradite: si è perfezionata allora la fabbricazione di mosto concentrato rettificato (MCR). Se tutto lo zucchero usato (in soluzione acquosa) dai vinificatori autorizzati della CEE fosse costituito con MCR, sarebbero necessari circa 10 milioni hl di vino per produrre il MCR richiesto, e inoltre il mancato uso di soluzioni acquose farebbe produrre circa 15 milioni hl di vino in meno.

6.3. La commercializzazione

Anche se molte situazioni di soggezione dei produttori ai commercianti sono state rimosse (vedasi a proposito quanto si è scritto sul lavoro precedente, pag. 56), la presenza di molto vino sul mercato sfavorisce fortemente il settore produttivo e consente ai commercianti di muoversi con minori preoccupazioni e soprattutto con maggiori vantaggi. Basti pensare, infatti, che è venuta meno per essi la necessità di costituire scorte, data l'ampia disponibilità, dati i livelli di prezzo cronicamente depressi e data altresì la presenza delle cantine sociali che all'occorrenza si prestano loro malgrado a far da deposito per il vino che i commercianti acquistano o si impegnano ad acquistare e che poi ritirano e pagano con comodo.

Le strutture di mercato presentano tuttora gran parte delle deficienze del passato. La concentrazione della produzione da parte dell'associazionismo non esce da limiti modesti, specie se rapportati al volume degli interventi regionali: gli evidenti vantaggi di cui i soci delle cantine sociali beneficiano, non riescono a smuovere l'individualismo dei produttori verso una maggiore partecipazione al movimento cooperativo. Le cantine sociali operano con minori assilli economici rispetto al passato, ma con un'immutata bassa incidenza sul totale prodotto (mediamente, 17%), nonostante una capacità di incantinamento che è intorno al 50% della produzione media piemontese. La produzione di pregio (quasi un quinto del totale è a doc) non trova finanziamenti adeguati per la sua valorizzazione tramite l'invecchiamento. Soltanto il moscato attraversa una congiuntura favorevole, sotto la spinta di una rivalutazione del prodotto da parte del consumo sia nazionale che estero, che mette i produttori

in una situazione di vantaggio, potendo essi concordare con gli utilizzatori prezzi delle uve abbastanza vantaggiosi e vedendosi garantito lo smercio del prodotto. In misura minore, anche alcuni grandi vini doc di cui si producono quantitativi limitati, non presentano problemi preoccupanti di smercio o di prezzo.

Per almeno il 45% della produzione, che non è di gran pregio, che appartiene a piccoli produttori non associati e che esorbita dall'autoconsumo, i problemi commerciali sono seri. Lo smercio avviene infatti attraverso operatori che, sia pure meno numerosi di un tempo (specie a livello di intermediazione) e meglio organizzati, si fanno tuttavia forti della situazione esistente di surplus nazionale e di depressione dei prezzi. Ma attraverso grossisti avviene anche lo smercio di una buona parte del prodotto delle cantine sociali stesse, che a beneficio degli stessi svolgono i servizi della standardizzazione della produzione, della concentrazione delle partite, dell'immagazzinamento e della conservazione, sovente anche del credito e dell'imbottigliamento con etichetta del commerciante acquirente.

Il prezzo è un problema chiave per i nostri produttori, che com'è noto sono oberati da costi di produzione tra i maggiori che si possano riscontrare, e che la situazione geomorfologica dei vigneti non rende comprimibili più di tanto. In tale contesto, viene meno anche la possibilità di fruire vantaggiosamente degli interventi di mercato comunitari volti ad alleggerire gli stock mediante distillazione agevolata: le 2.290 lire/grado/hl corrisposte nel 1980 non possono certamente remunerare vini di produzione collinare piemontese, per scadenti che siano.

Uno dei gravi problemi posti dalle sofisticazioni è anche quello del gioco sui prezzi: il prezzo del vino è determinato, anche,

proprio dalla produzione di dubbia origine, che svolge un ruolo concorrenziale al ribasso e che deprime le quotazioni del vino genuino. In misura più ridotta, il fenomeno riguarda anche i vini di qualità, nella misura in cui (specie il Barbera) essi vengono artefatti, o sottoposti a denominazioni improprie o tendenziose: il loro prezzo di concorrenza indebolisce fatalmente i corsi del vino doc genuino, oltre a svalutarne l'immagine di fronte al consumatore.

Il mercato da tempo è privo di quelle vivacità anche di breve durata che potevano alimentare qualche ottimismo nei viticoltori. Sprazzi di sostenutezza ormai derivano solo, paradossalmente, da calamità che possano in qualche modo far temere per la consistenza della produzione futura: così le gelate che a fine 1979 hanno colpito molte regioni, o grandinate che imperversino su aree un po' estese.

Il mercato si mantiene fiacco con cronica costanza, nè servono a riattivarlo i ribassi che i produttori infine concedono quasi per disperazione, nè gli interventi per la distillazione straordinaria (come si è detto, tali azioni risultano poco efficaci perchè il prezzo corrisposto è ritenuto insufficiente e perchè le quantità sono in effetti poco adatte per riequilibrare effettivamente il mercato); persino la riattivazione che ogni anno si verificava in occasione delle feste pasquali, quando tradizionalmente ferve l'attività di imbottigliamento dei privati, non ha più luogo.

I commercianti dal canto loro favoriscono al massimo questo stato di bonaccia, frazionando gli acquisti per non vivacizzare la richiesta con quantitativi singoli troppo elevati, acquistando soltanto l'immediato fabbisogno (per lo stesso motivo: se gli scambi sono esigui, il cedimento dei detentori è più agevole), temporeggiando viepiù se le previsioni della prossima vendemmia sono buone, approy

vigionandosi alla spicciolata e per tempo per far fronte a punte di fabbisogno quali l'imbottigliamento per la stagione turistica o qual- che richiesta per l'esportazione. L'abbondanza di vino in campo comu- nitario ha poi contribuito ad affievolire la domanda del commercio estero, che poteva costituire specie nei primi mesi della campagna un motivo di risveglio da una stasi ormai patologica. Dal canto suo la domanda privata, che con il diffondersi della motorizzazione e del- l'abitudine della gita domenicale in campagna, aveva fatto aumentare fortemente gli acquisti diretti presso il produttore, ha subito un improvviso calo per l'aumento delle spese di trasporto e per il con- temporaneo ravvivarsi del commercio al dettaglio che offre il classi- co bottiglione a prezzi anche allettanti.

In una situazione di presenza sul mercato della sola produzio- ne delle vigne (e cioè ove fosse eliminata ogni frode e sofisticazio- ne), i problemi maggiori rimarrebbero quelli della concentrazione dell'offerta, che andrebbe potenziata, o comunque dell'unità d'azio- ne dei vitivinicoltori per valorizzare quanto più possibile la produ- zione (quindi anche organismi di secondo grado sull'esempio del CoNa Vi, altresì in prospettiva di maggior accesso ai mercati esteri). Il regolamento CEE 355/77, che si rivela inefficace nella situazione piemontese per quanto riguarda nuovi impianti (non ve n'è carenza nella nostra regione) o ampliamenti (non se ne prevedono, almeno al- le condizioni dettate dal detto regolamento), contempla invece inter- venti, appunto, per impianti preferibilmente cooperativi di imbotti- gliamento, invecchiamento e commercializzazione, e per la creazione di organismi di secondo grado tra cooperative, subordinandoli all'ap- provazione della Regione, che dovrà verificarne la validità e la ri- spondenza a prestabiliti piani agricoli di sviluppo.

Della necessità di razionalizzare le strutture aziendali, di ridurre ove possibile i costi di produzione (indubbiamente molti vigneti presentano un destino alquanto aleatorio), di rendere più funzionali le iniziative cooperative esistenti, di migliorare le stesse tecniche di vinificazione e di effettuare qualche riconversione a li vello varietale, si è già scritto ripetute volte e da voci molto autorevoli. Il problema prioritario, e se si vuole in un contesto deci sionale esterno alla nostra regione, resta però quello di reinserire la viticoltura piemontese in un quadro nazionale e comunitario meno oberato da eccedenze, e in questo ambito resta importantissima la questione della lotta contro le frodi e sofisticazioni, senza la qua le ogni altro intervento si rivelerebbe molto più oneroso e meno pro duttivo.

7. CARNI

7.1. Produzioni, consumi e flussi in Piemonte

La produzione di carni registra in Piemonte nuovi incrementi nell'ultimo decennio, essendo passata da 2.440.000 q in peso vivo del 1970 a circa 3.700.000 q attuali. Il settore, malgrado le difficoltà dovute a prezzi non sempre remunerativi, è anzi in fase di ulteriore sviluppo, sotto la spinta di una politica regionale molto attiva: la Regione prevede che al termine del quadriennio 1978-82 di applicazione del Quadrifoglio si possano raggiungere quasi 4 milioni di q di carni prodotte.

Produzione e consumo di carni in Piemonte (migliaia di q)

	produzione			consumo	deficit	consumi pro-capite (kg)
	peso vivo	peso vivo %	peso morto			
bovine	1.950	52,7	1.070	1.225	155	27
pollame e conigli	1.150	31,0	790	815	25	18
suine	560	15,1	450	860	410	19
ov.-caprine	13	0,4	} 25	} 135	} 110	1,5
equine	10	0,3				1
altre	20	0,5				0,5
	3.703	100,0	2.335	3.035	700	67

Le carni bovine con circa 1.950.000 q costituiscono circa il 53% del totale (nel 1970, il 55,3%). Il patrimonio bovino piemontese è su 1.320.000 capi, consistenza mai raggiunta prima; per oltre il 44% tale patrimonio è concentrato nella provincia di Cuneo e per il 27% in quella di Torino, lasciando uno scarso 29% alle altre quattro province.

Dopo le carni bovine seguono per importanza quelle di pollame e coniglio, con 1.150.000 q pari al 31% del totale (nel 1970, il 28,7%), quelle suine con circa 560.000 q (il 15%, contro il 14,3% del 1970), ovine e caprine sui 13.000 q, equine sui 10.000 q e di altre carni per le quali si può stimare una produzione sui 20.000 q.

Le produzioni suinicole, sino a un decennio addietro concentrate per l'80% nel Cuneese, si sono sviluppate anche in altre province: ora l'allevamento dei suini è distribuito per il 52-53% in

provincia di Cuneo, per meno del 15% in provincia di Torino e per percentuali dal 4,5% di Asti al 13% di Vercelli nelle altre provincie. Gli ovini hanno superato i 100.000 capi (per il 40% in provincia di Cuneo e per il 30% in quella di Torino), di cui oltre 70.000 pecore, e si rivelano in promettente sviluppo; il Piemonte totalizza una percentuale trascurabile del patrimonio nazionale, pur non essendo certamente tra le regioni meno dotate di risorse foraggere adatte per questa specie.

In peso morto, la produzione si traduce in circa 1.070.000 q di carni bovine, 450.000 suine, 790.000 di pollame e conigli e 25.000 di altre carni, per un totale sui 2.335.000 q, superiore di oltre 800.000 q (+53%) a quella del 1970.

I consumi pro-capite piemontesi si sono dilatati ulteriormente nel decennio trascorso e sono passati da 50,5 a 67 kg, costituiti da 27 kg di carni bovine (non vi sarebbero dunque aumenti rispetto al 1970), 19 kg di suine comprese le carni conservate (nel 1970, 11 kg) 18 di pollame e conigli (erano 10,5 kg), 1,5 kg ovine e caprine (0,4), 1 kg equine (invariato), 0,5 kg di altre carni. Nel complesso si consumerebbero 1.225.000 q di carni bovine (deficit di 155.000 q rispetto alla produzione), 860.000 q suine (-410.000 q), 815.000 q di pollame e conigli (-25.000 q) e 135.000 q di altre carni (-110.000 q), per un totale di 3.035.000 q che raffrontati con i 2.325.000 q prodotti indicherebbero un deficit sui 700.000 q, assai vicino a quello del 1970 che era stato stimato in 680.000 q, ma con un'incidenza fortemente diminuita per quanto riguarda i bovini ed aumentata per le altre carni, salvo per quelle di pollame e conigli per le quali persiste una situazione di equilibrio tra produzione e consumo.

Si tratta peraltro di valori assoluti che non tengono conto dei flussi verso altre regioni: come vedremo, molta produzione carnea di pregio del Piemonte (specialmente bovina) viene infatti smerciata in altre regioni, sostituita con altro prodotto importato, in gran parte dall'estero (1).

A) I bovini

Esaminando i vari comparti della produzione carnea, il Piemonte produce dunque circa 1.950.000 q di carni bovine, che in peso morto corrispondono a circa 1.070.000 q: ovviamente la produzione è netta, cioè si è calcolato per il bestiame importato a scopo di ingrasso l'incremento di peso ottenuto durante l'ingrasso stesso. Maggiore produttrice è la provincia di Cuneo, per la quale si è calcolata una produzione in peso morto di 368.000 q, che con le quote importate (soprattutto vitelli da ingrasso) sale a 386.000 q, con un'eccedenza di 249.000 q rispetto al consumo che può valutarsi in 137.000 q. In questa provincia viene allevato il 40% dei vitelli sanati della nostra regione (nella quale detta produzione è in diminuzione ed è ormai ridotta a circa 100.000 capi) e assume rilievo anche la produzione di vacche di scarto (circa 43.000), dato l'ingente patrimonio lattifero; il peso medio raggiunto è superiore a quello delle altre province. La produzione cuneese è di particolare pregio e l'eccedenza è indirizzata per oltre il 60% verso la provincia di Torino e per il resto particolarmente in Li-

(1) - Non si tiene conto, altresì, di non trascurabili ma difficilmente determinabili flussi verso la Svizzera, che avvengono per mano di pendolari italiani o direttamente ad opera di consumatori ticinesi, che si approvvigionano a Domodossola e in altri centri della Val Vigizzo e dell'Alto Verbano.

guria e poi in Lombardia (i sanati specialmente a Torino, Milano e nel Veneto). Pur importando varie decine di migliaia di vitelli da ingrasso dall'estero (per il 99% francesi), il Cuneese e soprattutto la sua zona "bianca" cede anche vitelli da ingrasso alle provincie di Alessandria e Asti e, in misura molto minore, a Torino (circa 28.000 vitelli in totale).

Dopo quella di Cuneo segue per importanza della produzione (oltre che ovviamente del consumo) la provincia di Torino, che produce 279.000 q in peso morto, dai quali vanno detratti circa 22.000 q costituiti da vacche di scarto destinate a industrie lombarde e circa 13.000 vitellini che le zone "bianche" cedono alla provincia di Asti e (in misura molto minore e rimpiazzati da altrettanti soggetti cuneesi) di Vercelli. Con l'ingrasso di vitelli importati in gran parte dalla Francia, la disponibilità dovrebbe ascendere a 267.000 q, con un deficit di 445.000 q rispetto al consumo valutabile in 712.000 q. Questo disavanzo è colmato con i flussi dalle provincie di Cuneo, Vercelli e Asti e in minor misura con importazione di animali vivi e di carni dall'estero, specie da Francia, Danimarca, Ungheria e altri paesi dell'Est. La provincia è, con Cuneo, la maggiore produttrice di vitelli a carne bianca e di vacche di scarto: nel complesso della regione il 50% di queste ultime (sui 100.000 capi) è consumato in loco e altrettante sono destinate fuori regione.

Malgrado la ridotta superficie agraria, la provincia di Asti è la terza del Piemonte per produzione di carni bovine: 153.000 q in peso morto, che con l'ingrasso di vitelli importati dall'estero (18-20.000 capi) e dalle provincie di Cuneo e Torino (più che altrettanti) porta la disponibilità finale a 187.000 q, con un'eccedenza

sul consumo (destinata in gran parte alla provincia di Torino) di 133.000 q. Come per altre province piemontesi, è soprattutto la produzione più pregiata ad essere incanalata fuori regione.

Cedenti appaiono invece le produzioni alessandrine, sui 115.000 q che salgono a oltre 150.000 con l'ingrasso di 16.000 soggetti importati dalla provincia di Cuneo e dall'estero e con carni di bovini vivi provenienti specialmente da Jugoslavia e Francia. Rispetto al consumo risulterebbe un'eccedenza sui 35.000 q, costituiti da vacche di scarto destinate a industrie lombarde e da carni e bestiame vivo ceduti a operatori liguri (1).

Le province di Vercelli e Novara, malgrado rilevanti suscettività ambientali, sono modeste produttrici di carni bovine. Novara produce sui 96.000 q, che con l'ingrasso di lievi quote di vitelli importati (specie francesi) porta la disponibilità (100.000 q) a superare di soli 8.000 q il livello dei consumi: tale eccedenza prende la via della Lombardia. Vercelli non fornisce che 59.000 q, che salgono un po' con l'ingrasso di poche migliaia di vitelli torinesi e francesi. Operatori commerciali locali importano però quantitativi non indifferenti di carni estere (Danimarca, poi Olanda, paesi dell'Est, Argentina, Francia, Germania, ecc.) che, oltre a colmare il disavanzo di un consumo provinciale valutato in 112.000 q, alimenta discreti flussi verso la provincia di Torino.

Nelle province di Alessandria, Asti e Novara le macellazioni sono dello stesso ordine dei consumi, in quella di Vercelli sono di poco inferiori al livello della produzione, in quella di Cuneo si superano di circa 80.000 q i consumi e quindi si esportano anche

(1) - Al mercato di Alessandria giungono anche, per essere trattate dai commissionari di macelli industriali lombardi che a loro volta riforniscono le industrie, le vacche di scarto invendute al mercato di Chivasso.

carni macellate, mentre a Torino queste ultime vengono importate in rilevanti entità, dato che le macellazioni locali coprono soltanto il 60% del consumo.

B) I suini

La suinicoltura piemontese, un tempo concentrata in gran parte in provincia di Cuneo, ha avuto nell'ultimo decennio un vigoroso impulso (+60%), sotto la spinta di crescenti richieste dei consumi, propiziate da una migliore educazione alimentare, da una convenienza di prezzo rispetto alle carni bovine e da una più intensa presenza sulle nostre mense di carni insaccate. Purtroppo un incremento ancora maggiore delle produzioni, che procedesse parallelo all'aumento dei consumi, è stato frenato da profonde crisi che di frequente travagliano il settore, a causa della concorrenza estera (favorita dal sistema con cui sono calcolati gli importi compensativi, nonché da un prezzo dei cereali foraggeri di importazione che, a causa dei meno elevati costi di sbarco e di trasporto, è inferiore di circa 1.500 L/q): ne derivano depresse quotazioni di mercato che sovente precipitano verso limiti di perdita secca per gli allevatori (1).

La provincia di Cuneo produce sui 240.000 q in peso morto, pari ad oltre il 53% del totale piemontese: coperto il consumo provinciale (83.000 q comprese le carni insaccate), rimangono consistenti

(1) - Se si opera un confronto tra i prezzi dei suini alla produzione e i prezzi degli alimenti per maiali (per tacere degli altri fattori produttivi), rispettivamente al giugno 1970 e al giugno 1980, emerge che il prezzo dei suini grassi è aumentato di 2,66 volte, mentre si hanno aumenti di 3,55-4,18 volte (a seconda della qualità) per il mais, di 3,46 per la crusca, di 4,32 per la farina di mais ibrido nostrano, di 3,96 per il mais ibrido macinazione integrale, di 3,61 per i mangimi composti da ingrasso.

quote da destinare ad altre province, in massima parte sotto forma di animali vivi: si può ritenere che vengano colmati i deficit produzione-consumo delle province di Alessandria, Asti e Vercelli, e parzialmente di Torino, con flussi anche verso altre regioni e specialmente verso la Liguria (spalle e cosce interessano in buona misura il Parmense). Tali flussi vengono rafforzati anche da importazioni di carni e di animali vivi provenienti specie da Francia e Danimarca.

La produzione della provincia di Torino con 68.000 q copre soltanto il 13-14% del consumo (500.000 q), soddisfatto con flussi dalla provincia di Cuneo e da altre regioni (salumi) ed anche dall'estero in quantità di poco inferiori: specialmente da Francia e Danimarca (suini vivi), Belgio e Olanda (carne). La provincia nel 1978 ha importato carni insaccate dall'estero per un valore sugli 800 milioni, ma ha esportato salumi per una metà di tale valore.

Altra provincia che invia all'estero salumi è quella di Novara (nel 1978 quasi interamente in Svizzera, per un valore sui 600 milioni). La produzione di carni suine è di 35.000 q, contro un consumo di 97.000, per cui sono discretamente attive importazioni dall'estero sia di suini vivi (circa 8.000 capi, specie francesi, belgi e tedeschi) e sia soprattutto di carni (danesi, olandesi, belghe e svedesi), con un ricorso altresì a prodotto lombardo. Deficitaria non di poco è anche la provincia di Alessandria (26.500 q prodotti e 71.000 consumati), che fa fronte al fabbisogno attingendo soprattutto da Cuneo e dalla Lombardia e poi dall'estero (poche migliaia di suini vivi dalla Francia, carni da Belgio, Olanda e Danimarca).

Più vicine all'autosufficienza sono Vercelli e Asti. La provincia di Vercelli (60.000 q prodotti e 76.000 di consumo) copre con produzioni torinesi e cuneesi il proprio deficit. Quella di Asti

(20.500 contro 33.000) si rifornisce anch'essa nel Cuneese, ma è sede di flussi di passaggio di suini vivi (forse 50.000 capi) che vengono macellati e destinati poi per un terzo a vicine province piemontesi e per due terzi ad altre regioni (specie Liguria). Le macellazioni della provincia di Asti infatti esorbitano largamente dai limiti del consumo locale, al contrario delle province di Novara e Torino che importano (di preferenza carni) per un 40% del consumo, di Alessandria (50%) e Vercelli (75%), mentre Cuneo macella poco più di quanto consuma.

C) Pollame e conigli

Il settore avicunicolo segue immediatamente nella nostra regione quello bovino, per importanza sia della produzione (1.150.000 q in vivo, pari a 790.000 q in peso morto, in gran parte dovuti alla provincia di Cuneo) e sia del consumo (815.000 q, per il 45,4% assorbiti dalla provincia di Torino), con un sostanziale equilibrio tra l'una e l'altro, per quanto sia doverosa una distinzione tra il pollame (di cui esistono eccedenze che vengono smistate specialmente in Liguria) e i conigli, dei quali mancano 25-30.000 q per conseguire la saldatura tra produzione e consumo. Buona parte della produzione proviene ancora da piccoli allevamenti rurali, ma forte è la diffusione di grandi allevamenti specializzati, negli ultimi tempi anche di conigli (tra l'altro a Cocconato è sorto un grosso impianto cooperativo e un altro di 28.000 capi è stato impiantato recentemente a Roccabruna).

Flussi importanti da altre regioni (come i conigli dall'Emilia-Romagna e pollame da Lombardia e Francia) compensano notevoli quantitativi in uscita verso la Liguria e in sottordine verso la Lom

bardia, regioni verso le quali la provincia di Cuneo indirizza il 30-40% di quanto esce dai macelli provinciali.

Una valutazione dell'Assessorato regionale all'Agricoltura stimava nel 1979 una consistenza di 7.248.000 polli da carne e di altri 1.517.000 capi avicoli (1.026.000 faraone, 228.400 anitre, 189.400 tacchini, 73.400 oche) oltre a 1.350.000 colombi. Il numero dei conigli era stimato in 4.769.000 capi.

D) Ovini e caprini, equini e altre carni

Sotto la spinta di congiunture di mercato favorevoli alle carni ovine e in subordine a quelle di capretto, la produzione ovicaprina piemontese ha assunto discreti incrementi negli ultimi anni, salendo a 13.000 q in peso vivo pari a 7.150 q in peso morto: ciò peraltro non corrisponde che al 10,7% del consumo (67.000 q), anch'esso accresciuto nel frattempo e in misura ancora più accentuata che non la produzione. Le province di Cuneo e Torino sono le maggiori produttrici, per quantitativi comunque di poche migliaia di quintali (rispettivamente 2.600 e 2.700 in peso morto). Maggiore consumatrice è ovviamente la provincia di Torino con 35.800 q, seguita a distanza da Cuneo (7.700), Novara (7.500) e Alessandria (7.000). Flussi interni hanno luogo specialmente dalle province di Cuneo e Vercelli a quella di Torino, ma di ben maggiore rilevanza è il movimento di carni (per Torino anche di ovini vivi) da altre regioni e specialmente dall'estero (soprattutto da Gran Bretagna, Jugoslavia e, per quanto riguarda prodotto congelato, dalla Nuova Zelanda).

Per quanto riguarda gli equini, contro una produzione sui 10.000 q peso vivo (5.200 q peso morto) stanno consumi sui 45.300 q che vanno soddisfatti pertanto per quasi il 90% con importazioni dal

l'estero (specie dall'Est europeo) di animali vivi. Le statistiche delle macellazioni indicano quantitativi di oltre il 20% superiori ai consumi: in assenza di importanti flussi verso altre province, è evidente che una parte delle carni viene impiegata per altri usi che non il consumo allo stato fresco (specie in provincia di Novara). La produzione proviene per i quattro quinti dalle province di Cuneo (46-47%) e Torino (33%), mentre nettamente in testa ai consumi è To rino con il 52-53%.

I consumi di altre carni e soprattutto di selvaggina possono stimarsi in 22.650 q, contro una produzione in peso morto di 12.250 q, con un deficit pertanto sui 10.000 q. Una parte della sel vaggina consumata proviene da altre regioni e anche dall'estero.

7.2. La situazione in Italia e nella CEE

L'Italia versa in una situazione di mercato deficit carneo, che interessa soprattutto le carni bovine. Grosso modo, si producono 29 milioni di quintali di carni e se ne consumano oltre 40, con un deficit superiore agli 11 milioni q e un grado di autoapprovvigionamento del 72%. Il disavanzo maggiore è nel comparto bovino (-5.200.000 q), specialmente in valore; quello suino denuncia oltre 4.000.000 q e altri 2.000.000 circa sono da imputarsi ai settori dei conigli, degli ovini e delle altre carni, mentre solo nel pollame si può vantare autosufficienza. Rispetto a un decennio addietro (20 milioni q prodotti contro 25 consumati) la produzione è aumentata del 44-45%, ma il consumo ha subito un incremento di oltre il 60%, procurando un raddoppio del deficit. I consumi pro-capite sono passati da 48 a oltre 70 kg, avvicinandosi sensibilmente ai livelli eu ropei che in media superano gli 80 kg.

Il grado di autoapprovvigionamento di carni in Piemonte e in Italia

(peso morto)

	Piemonte			Italia		
	produtz. (migl.q)	consumo (migl.q)	grado di autoapprovv.	produtz. (migl.q)	consumo (migl.q)	grado di autoapprovv.
bovine	1.070	1.225	87,3	8.800	14.000	62,9
suine	450	860	52,4	7.900	12.200	64,8
pollame e conigli	790	815	96,7	11.700	12.700	92,1
altre carni	25	135	18,5	700	1.700	41,2
totale	2.335	3.035	76,9	29.100	40.600	71,7

La situazione nella CEE, malgrado la presenza dell' Italia con il suo disavanzo, è di sostanziale equilibrio. L'autoapprovvigionamento in carni bovine è di quasi il 96% (65 milioni di q prodotti contro 68 consumati), in carni suine del 100% (93 milioni q), per il pollame del 115-120% (38 milioni q contro 32-33), mentre per gli ovini si scende al di sotto del 65% (5.000.000 q prodotti e 7.700.000 consumati). Mancano statistiche per le altre carni che tuttavia non assumono un rilievo importante.

A) Carni bovine

I consumi italiani pro-capite di carni bovine negli ultimi lustri si erano sollevati dai livelli tra i più bassi in Europa, e avevano attinto quote inferiori solo a 2-3 paesi europei. Nel 1973 si era infatti giunti a quasi 27 kg pro-capite, per discendere a 23 negli anni successivi a causa dei noti eventi congiunturali, e per risollevarsi recentemente a 24,5 kg per effetto degli

importanti aumenti di prezzo subiti dai prodotti ittici, caseari e orticoli, diretti concorrenti della bistecca bovina. Di fronte a un consumo sui 14 milioni q stanno produzioni sugli 8.800.000 q (compresa una quota di quasi 1.000.000 q ottenuta non da matrice nazionale e cioè dal finissaggio di vitelli importati, e tenendo conto che un terzo delle carni deriva da ingrasso di soggetti parimenti importati), quota al di sotto della quale si è rischiato di scendere nel 1978 in uno dei non rari momenti di crisi della nostra zootecnica da carne di fronte ai prezzi più competitivi del prodotto importato. Di conseguenza l'Italia è forte importatrice di vitelli e altri bovini vivi e di carni (è l'unico membro CEE ad importare sia bovini vivi che carni): nel 1979, ad esempio, 2.300.000 capi vivi e oltre 3.000.000 q di carni, per un valore di ben 1.858 miliardi di lire. Oltre l'85% dei capi vivi proviene dalla CEE (per il 57% dalla Francia, poi da Germania, Regno Unito, ecc.), con gran parte delle carni fresche, refrigerate e congelate: 27% dalla Danimarca, 23% dalla Francia, 22% dalla Germania occidentale, 15% dall'Olanda.

Ultimamente il patrimonio bovino si è rivelato in ripresa, anche per effetto del premio CEE per la nascita di vitelli, dell'andamento relativamente buono del mercato del latte, del maggiore arrivo di vitellini stranieri da ingrasso e della tendenza a un peso-macello più elevato. La domanda si è mostrata sempre più rigida, cioè sembra radicata l'abitudine al consumo di carni tutti i giorni e in tutte le stagioni. I prezzi, certamente sfavorevoli per i produttori (che li vedono aumentare in misura inferiore a quella dei mezzi di produzione), non sono attualmente troppo onerosi per i consumatori, specie se si fa un rapporto con i prezzi di al-

tri alimentari di base che un tempo erano molto più a buon mercato; i prezzi della carne bovina italiana sono anzi tra i più bassi in Europa, anche tenendo conto dei rispettivi poteri di acquisto dei salari.

La CEE, di cui tutti i paesi presentano un patrimonio bovino in aumento salvo che in Danimarca dove è stazionario, produce sui 65 milioni q di carni bovine e ne consuma sui 68. L'aumento produttivo è particolarmente accentuato negli ultimi anni in Francia, Germania, Olanda e Irlanda. Da sole Francia e Germania totalizzano oltre il 50% del totale prodotto nella CEE. I consumi rivelano medie pro-capite sui 26 kg: dai 17 della Danimarca, ai 23-26 degli altri partner salvo Belgio e Francia che segnano rispettivamente 29 e 31 kg; rispetto a 10 anni addietro, registrano aumenti di 1 kg Germania, Olanda, Francia, Regno Unito e media CEE, di 2 kg l'Italia, di 4 il Belgio, di 8 l'Irlanda, e una diminuzione di 3 kg la Danimarca. Il disavanzo comunitario è da addebitarsi esclusivamente all'Italia, così come allo stesso paese spetta l'intero deficit CEE di vitelli da ingrasso (200-230.000 capi). Notevole è il grado di superproduzione irlandese (6 volte il consumo) e danese (3), più modesto quello olandese (1,33) e francese (1,09).

B) Carni suine

Sino a non molti anni addietro autosufficiente nel comparto suinicolo, l'Italia è ora deficitaria, malgrado abbia quasi raddoppiato in un decennio la produzione. Quest'ultima, soggetta alle notevoli crisi per i motivi cui si è fatto cenno (e ai quali vanno aggiunti gli handicap di dover fare sovente le spese degli aggiustamenti monetari dello SME), è salita a 7.900.000 q; i consumi superano i

12 milioni q, con un grado di autoapprovvigionamento che pertanto è sceso al 65% circa. Il consumo pro-capite, lievitato in rilevante misura come era stato auspicato, è salito ormai a 21,3 kg tra carni fresche e insaccate, ed è in aumento anche per effetto della competitività delle carni suine rispetto a quelle bovine; si tratta di livelli che stanno accorciando il forte divario esistente tra i nostri consumi e quelli CEE, sia in quantità pro-capite e sia per quanto riguarda la percentuale di carni suine consumate sul totale (quest'ultima è ora salita per l'Italia ad oltre il 30%).

Il ricorso alle importazioni si traduce in oltre 1.000.000 di suini vivi, 2.000.000 q di carni fresche e 1.000.000 q di carni congelate, oltre a poche migliaia di quintali di salumi e simili, per un valore globale che supera i 600 miliardi. Salvo per le carni congelate (che provengono per il 72-73% da paesi CEE e per il resto da Romania, Svezia e Ungheria), il prodotto giunge per il 95 % dall'area comunitaria e specialmente dall'Olanda (seguono Belgio, Danimarca e Francia), mentre i maggiori fornitori terzi sono la RDT e l'Ungheria. A parziale sollievo di tali cifre vanno registrate esportazioni da parte delle nostre industrie degli insaccati per oltre 200.000 q di prosciutti e salumi. Le industrie stesse sono autrici di una larga parte delle importazioni.

Anche per quanto riguarda le carni suine i prezzi al consumo vigenti in Italia sono inferiori a quelli di molti paesi europei, con divari inferiori però a quelli delle carni bovine. Facendo uguale a 100 il prezzo del filetto di suino in Italia, esso ascende a 103 in Francia, 183 in Danimarca, 240 in Svizzera; in Gran Bretagna tale indice scende peraltro a 78.

Per il nostro paese possibilità di ulteriori dilatazioni dei

consumi non dovrebbero mancare, nè buone prospettive per l'industria, che trova all'estero prezzi favorevoli e che sta espandendo e diversificando quelle produzioni tipiche che maggiormente sono apprezzate all'estero. Si dovrebbero favorire i consumi interni propagandando adeguatamente i pregi del suino magro e cercando di rimuovere i pregiudizi che provocano attualmente il persistere della stagionalità dei consumi stessi.

La CEE registra produzioni in continuo aumento: oggi si è sui 93 milioni q. La consistenza del patrimonio suinicolo ha superato i 75 milioni di capi; le maggiori concentrazioni si hanno in Germania (30% del totale), Francia (14,3) e Olanda (12,4%), e i paesi dove maggiormente gli allevamenti si stanno sviluppando sono la stessa Olanda, la Danimarca e il Belgio. I consumi sono pari alla produzione, con quote pro-capite di 35,8 kg; la Germania con 55,7 kg è nettamente in testa, mentre l'Italia è all'ultimo posto, preceduta da Gran Bretagna con 25 kg e Irlanda con 30, e dagli altri paesi con consumi da 37 a 46 kg. Dal bilancio produzione-consumo risultano paesi superproduttori la Danimarca (che consuma da un quinto a un sesto di quanto produce), l'Olanda (con grado di autoapprovvigionamento superiore al 200%), il Belgio e l'Irlanda, mentre sono deficitari gli altri paesi membri.

C) Pollame e conigli

Il comparto avicunicolo è al primo posto per importanza tra le produzioni carnee italiane, precedendo addirittura quello bovino. Nel pollame l'Italia è il secondo produttore mondiale, dopo gli USA, e può vantare tale settore come l'unico tra quelli zootecnici in cui si consegua oggi una relativa autosufficienza. Il pollame prodotto è intorno ai 10 milioni q (per i tre quarti nel Nord) e la produzione di

coniglio supera 1.700.000 q. Il pollame è costituito per un 65% da polli da ingrasso, per un buon 11% da galline riformate e per il restante 23% da tacchini, faraone, oche, anatre, colombi ecc. Rispetto a un decennio addietro, le produzioni sono praticamente raddoppiate.

I consumi italiani di pollame superano i 10 milioni di q e quelli di coniglio si aggirano forse sui 2,6-2,7 milioni di q; le quote pro-capite, rispettivamente di quasi 18 e 4,5-4,8 kg, sono le più elevate in campo europeo. Ricche di proteine, con basso contenuto in grasso, dotate di buona digeribilità e favorite da prezzi al consumo molto competitivi (1), queste carni si sono imposte sovvertendo ripetutamente le previsioni che, ad ogni nuovo record di quota pro-capite, sostenevano aver raggiunto tali consumi il loro tetto.

Le importazioni italiane di pollame si limitano a soli 100-200.000 q, bilanciate in parte da esportazioni per poche decine di migliaia di q in massima parte di specie avicole minori (e soprattutto verso paesi CEE). Sulle importazioni di carni di coniglio i dati sono controversi: l'ISTAT indica circa 300.000 q (e consumi pro-capite sui 3 kg), mentre l'Associazione Nazionale Coniglicoltori Italiani sostiene che attraverso importazioni più o meno occulte (si tratterebbe di produzioni ungheresi e cinesi ottenute in pagamento di macchine italiane) si introdurrebbero nel nostro paese varie centinaia di migliaia di quintali in più (l'ANCI stessa indica come reali consumi unitari dell'ordine di 4,5-4,8 kg).

(1) - A proposito di prezzi favorevoli al consumatore (anche se non certamente per il produttore), si può ad esempio rilevare come nel 1979 i prezzi del pollame siano aumentati dell'8,5% rispetto all'anno precedente, contro un aumento del costo della vita sul 20%.

Obiettivamente, gli attuali livelli di consumo di pollame appaiono superabili solo con adeguati miglioramenti qualitativi, a meno che non aumenti la competitività dei prezzi rispetto a quelli delle altre carni o di altri alimenti base. Potrebbero invece elevarsi facilmente i consumi di conigli.

Nella CEE la produzioni di carne di pollame appare stazionare sui 38 milioni q; Italia e Francia producono il 54% del totale, e insieme al Regno Unito totalizzano il 74%. I consumi ascendono a 32-33 milioni q: mediamente 12,5 kg pro-capite, con l'Italia che come si è detto è nettamente in testa (quasi 18 kg), seguita da Francia (15), Irlanda (12), Belgio e Regno Unito (11), RFT (9), Danimarca (8,4) e Olanda (7). Sono eccedentari Olanda (per oltre 2 milioni q), Francia (1,5-2 milioni), Danimarca e Regno Unito, deficitaria la RFT (2 milioni q) e in sostanziale equilibrio gli altri paesi.

Non sono disponibili statistiche CEE relative a produzioni e consumi di carni di coniglio, che a tutt'oggi non fruiscono neppure di una politica comune.

D) Ovini e caprini

Dopo anni di abbandoni della pastorizia e dopo che nel 1972 si è toccato il livello più basso della consistenza nazionale con 8.300.000 capi, gli ovini e caprini rivelano negli ultimi anni una promettente ripresa e sono già risaliti sui 10 milioni di capi. Risultano in aumento anche i caprini, nonostante disposizioni limitative e nessun incentivo: quasi 1 milione di capi. La carne prodotta è ancora inferiore a 400.000 q e pertanto costituisce una percentuale molto modesta della produzione carnea nazionale; per i due terzi si tratta di agnelli e capretti in giovane età, per il 22% di agnello-

ni, per la parte rimanente di soggetti adulti di scarto.

I consumi italiani, anch'essi in aumento e superiori a 1,2 kg pro-capite, ascendono a 700.000 q e sono coperti dalla produzione solo per il 55%. I 300.000 q che occorre importare derivano da circa 830.000 capi vivi (in diminuzione) e da 170.000 q di carni fresche o congelate (in aumento). Gli animali vivi provengono per l'80% da paesi terzi (specialmente dall'Est europeo) e per il resto quasi del tutto dalla RFT; le carni per quasi il 90% da terzi (nell'ordine, da Nuova Zelanda, Jugoslavia, Argentina, Uruguay, ecc.) e per il resto da Regno Unito e (poco) Irlanda. La carne ovina congelata proviene dalla Nuova Zelanda in regime facilitato (paga dazio 20% al prezzo fob): essa com'è noto costa meno ma è poco gradita ai consumatori italiani, mentre è apprezzata dagli inglesi, per cui questi ultimi stanno incrementando le loro esportazioni di carni fresche verso l'Italia, potendole sostituire più vantaggiosamente con carni congelate neozelandesi.

La CEE conta 46,4 milioni di ovini e (a parte l'Italia) scarso patrimonio caprino; la consistenza degli ovini è aumentata di oltre il 13% in dieci anni, ma non costituisce che il 4% del patrimonio mondiale. Il Regno Unito (quasi 47%), la Francia (25% circa) e l'Italia (quasi il 22%) lasciano agli altri partners una esigua percentuale del totale. La produzione supera i 5 milioni q e il consumo va verso gli 8, con un grado di autoapprovvigionamento attuale del 66%; i soli paesi eccedentari risultano l'Olanda (che riesce ad ottenere un indice del 450% anche in questa produzione) e l'Irlanda (112%).

I consumi pro-capite comunitari sono di quasi 3 kg, con massimi di oltre 9 kg in Irlanda e di quasi 8 nel Regno Unito, e con minimi in Olanda, Danimarca e RFT (la vicina Francia denuncia 3,4 kg).

Le importazioni avvengono, come per l'Italia, soprattutto dalla Nuova Zelanda (82%), dai paesi dell'Est, dal Sudamerica e dall'Australia, paesi che registrano patrimoni ovini in aumento, tendenza che del resto si riscontra anche nel complesso della situazione mondiale. Scarse esportazioni (meno di 100.000 q) avvengono verso la Svizzera e verso paesi mediterranei.

E) Equini e altre carni

In Italia si producono circa 140.000 q di carni equine e se ne consumano 670-680.000 (1,2 kg pro-capite), con un deficit di 530-540.000 q che viene coperto con l'importazione di circa 230.000 capi vivi, soprattutto da paesi dell'Est.

Le altre carni hanno un rilievo modesto, così come nella CEE, dove anche le carni equine tengono, sia nella produzione che nel consumo, un ruolo del tutto marginale.

7.3. Problemi della commercializzazione

A) Bovini

Nell'ultimo decennio si sono definitivamente affermate alcune tendenze che erano emerse alla fine degli anni Sessanta e che investono varie fasi della catena dalla produzione al consumo. Indubbiamente, molte razionalizzazioni sono state propiziate dal notevole incremento dei consumi e, di riflesso, dall'importante aumento che si è avuto nelle produzioni.

Il settore produttivo fa bensì registrare non pochi miglioramenti, ma non è ancora uscito da quelle condizioni di irrazionalità che lo assillano a livello nazionale. In particolare, esistono anco-

ra moltissime stalle di dimensioni piccole, è diffusissima la stabulazione fissa, i processi di selezione e di risanamento conservano ancora ampi spazi su cui operare, i tassi di natalità permangono su livelli troppo bassi, l'associazionismo nell'allevamento non mostra segni sufficientemente apprezzabili di decollo. Oltre a ciò, altri svantaggi (come per gli allevatori di altre regioni italiane) assommano i loro effetti negativi: dalla carenza di pascoli permanenti (il recupero a questo scopo delle aree marginali stenta a partire) al costo più elevato dei cereali (molto prodotto viene importato, e la situazione dei nostri porti incide su costi di sbarco superiori di anche 300 L/q a quelli degli altri paesi CEE); da minori aiuti rispetto agli altri allevatori della Comunità, a più scarse possibilità di ricorrere a credito conveniente. Tuttavia, importanti passi avanti sono stati compiuti: ad esempio si sono moltiplicati (ed anche in province come Vercelli) i grandi allevamenti di vitelli, si è ridotta la produzione di sanati (non più di 100.000 capi all'anno, con tendenza a cali ulteriori), è aumentato il peso medio del bovino da macello, è stata ridotta la carriera delle vacche (ciò procura una maggiore resa al macello e una maggior remunerazione per il produttore, essendo diminuite le vacche di terza categoria), è entrata nella pratica comune la propensione a incrociare le bovine da latte con tori da carne per ottenere soggetti con spiccata attitudine a quest'ultima produzione.

La catena di commercializzazione ha visto mutare abbastanza rapidamente schemi alquanto arretrati, ma situazioni di scarsa efficienza sono ancora diffuse, in parte anche per alcuni fattori di irrazionalità del settore produttivo, come si è or ora accennato. Ad e

sempio, il progredire dei processi di ristrutturazione delle aziende ha ridotto di molto anche il peso dell'intermediazione, che si è in parte razionalizzata, rivelandosi più aderente alla sua funzione di servizio utile, e meno parassitaria. I piccoli commercianti e mediatori stanno scomparendo, permanendo solo nelle aree montane e collinari dove ancora è frequente la presenza di allevamenti di ridotte dimensioni e dispersi. Al commerciante tradizionale si è venuta sostituendo una serie di operatori con più ampia e più rapida operatività, al servizio di fasi successive (mercato, macellazione) che hanno assunto anch'esse dimensioni nuove. Si sono affermate figure di operatori misti, accentranti varie funzioni, che vanno dall'acquisto (anche tramite i piccoli commercianti di cui si è detto, che sovente sono divenuti commissionari di macelli o di industrie) alla macellazione, dall'importazione al commercio delle carni. Da tale evoluzione la situazione della commercializzazione ha tratto vantaggio, anche se i produttori hanno visto sempre più scemare il loro potere contrattuale e compromettere le possibilità di inserirsi a loro vantaggio nei canali commerciali.

Il cospicuo ingrandirsi delle dimensioni del mercato delle carni bovine e il conseguente ingrossamento di certi flussi, unitamente allo sviluppo dei trasporti e alle mutate abitudini dei consumatori (ad esempio vengono in larga misura trascurati i quarti anteriori, che vengono assorbiti dall'industria, e si fa più ampio uso di carni inscatolate e conservate), hanno influito sensibilmente nel ridurre i circuiti brevi e nel diffondere quelli lunghi (in cui rientrano macroscopicamente i flussi dall'estero), facendo perdere importanza a molti mercati locali, alla macellazione locale e al cosiddetto circuito vivo, e facendo invece assurgere il circuito morto a quel ruolo di eccellenza che gli era stato preconizzato; quasi i 3/4 del-

le carni commercializzate percorrono oggi quest'ultimo circuito.

Scemata l'importanza di molti mercati locali (nei quali tuttavia continua ad affluire il bestiame da vita), è sensibilmente aumentata quella di altri che richiamano gli operatori con il cospicuo volume di bestiame che vi affluisce (vedi Cuneo e Chivasso), ma la funzione di concentrazione della produzione è stata assunta in gran parte dalle grosse industrie di macellazione (che possono essere contemporaneamente punto di arrivo dell'importato), le quali hanno contribuito anche a razionalizzazioni nell'ambito dei macelli, come si dirà. Ad esse fanno capo, in arrivo, grossisti di bestiame con una certa dimensione d'affari e commissionari, e in partenza grossisti di carni e commissionari delle industrie di trasformazione, oltre alla grossa distribuzione (1). Si tratta di importanti razionalizzazioni rispetto alla situazione di alcuni anni fa, ma sussistono perplessità per questo accentramento nelle mani di pochi operatori privati, senza che l'associazionismo dei produttori da un lato, e dei consumatori dall'altro, vi possa prendere praticamente parte attiva. Ad esempio, i macellatori-grossisti sono in grado di giocare sulla costituzione di scorte, formandone in regime di prezzi ad essi favorevoli e servendosene per allentare gli acquisti in altri periodi e per deprimere quindi i corsi. Tali operatori, che se sono di media dimensione possono svolgere contemporaneamente anche le funzioni di commerciare il bestiame e di distribuirne all'ingrosso le carni, accentrano ormai la parte maggiore delle carni bovine commercializzate.

In Piemonte, dato il discreto numero di piccoli centri esistenti, e data la componente rurale che in essi ancora è insita, ha resistito molto più che in altre regioni il tradizionale passaggio

(1) - All'incirca, si può ritenere che i 3/4 delle carni vengano destinate ai dettaglianti, e la parte rimanente divisa tra l'industria di trasformazione, la grande distribuzione, le collettività ecc.

diretto del bestiame dal produttore al macellaio e, in subordine, con interposizione di un "negoziante" che fa da tramite. Tale tipo di commercializzazione è tuttavia in declino, non tanto per il fatto che non si riveli conveniente per gli operatori (il macellaio anzi trae un utile maggiore dal passaggio diretto del bestiame nelle sue mani e dalla macellazione in proprio), quanto per il fatto che il sistema è messo in crisi da un lato dall'aumentata propensione della clientela a rifornirsi di tagli pregiati e a trascurare gli altri, e dall'altro lato dalla riluttanza dei macellai delle nuove generazioni a sobbarcarsi le incombenze dell'acquisto del bestiame, del suo trasporto e della macellazione. Il macellaio si va infatti trasformando sempre più in semplice rivenditore di carni. Le strutture stesse dei moderni macelli pubblici mal si prestano alla macellazione individuale.

Ecco perciò, come si è detto, che viene ad assumere importanza la figura del macellatore industriale, mentre scema il ruolo dei macelli privati (che tante preoccupazioni destavano in passato, anche per problemi di igiene e di frodi fiscali), della macellazione nei centri di consumo e quindi degli stessi mattatoi pubblici, dei quali è prevista una drastica riduzione e specialmente per quelle unità che non potranno superare almeno i 10.000 q di capacità lavorativa (1). L'imporsi di questi operatori è stato favorito dalla carenza di adeguamento delle strutture pubbliche e della mancata creazione di strutture cooperative; le prime si proponevano di garanti

(1) - Per i macelli di nuova costituzione, i parametri economici oggi ritenuti validi (vedi anche regolamento CEE 355/77) richiederebbero capacità di lavorazione di almeno 50.000 q annui e disponibilità nelle aree circostanti di almeno il 60% del bestiame da macellare. Il predetto regolamento presenta scarse possibilità di applicazione in Piemonte per quanto riguarda la macellazione delle carni, data la situazione relativamente buona della nostra regione rispetto ad al-

re le condizioni igieniche e di adempiere un servizio che come tale poteva anche essere passivo: da qui la scarsa validità sia economica e sia di efficienza commerciale di molte iniziative. Riguardo ai macelli cooperativi, essi hanno sempre stentato a realizzarsi e, quando sono sorti, hanno attraversato tutte le vicissitudini che uno scarso spirito cooperativo può generare. Attualmente sembra fornire buoni risultati una iniziativa cuneese (la Cuneo Carni, a r.l.), che raggruppa 350 allevatori anche di altre province (Torino, Asti, Vercelli) e che ha già raggiunto i 10.000 capi annui consegnati.

Se il settore produttivo si è evoluto lentamente e se l'iter sino al dettaglio ha subito le radicali modifiche cui si è fatto cenno (riducendo drasticamente il numero degli operatori), registra invece un immobilismo pressochè assoluto la parte finale della catena: nè i consumatori si sono organizzati, nè il dettaglio è uscito da quella situazione di stallo contraddistinta com'è noto da un gran numero di esercizi con poche decine di clienti ciascuno. Inoltre, come si è detto, la categoria dei macellai sta perdendo le varie funzioni che esplicava in passato, per specializzarsi in una sola, consistente nella semplice rivendita di carni dei tipi richiesti e già preparate da altri operatori. Da una indagine conoscitiva sui costi di produzione, trasformazione e distribuzione svolta dalla Commissione Agricoltura della Camera nel 1979, risulta che la fase del dettaglio assorbe oltre il 40% del prezzo finale della carne.

segue nota (1) di pag. prec.:

tre, per le quali esiste un'elevata domanda potenziale di contributi, a fronte di finanziamenti comunitari peraltro di limitata entità globale. Le richieste vengono perciò selezionate in base a determinati requisiti economici e socio-politici, e le attività sovvenzionate sono inoltre vincolate ad essere altresì al servizio dei produttori.

Altra realtà che si è affermata nell'ultimo decennio e che ha influito non positivamente sulla commercializzazione del bestiame, è quella delle massicce importazioni dall'estero. Divenuto sempre più largamente deficitario (soltanto nel 1980 l'ascesa delle importazioni sembrerebbe subire una stasi), il nostro paese offre campo aperto ai produttori d'oltr'alpe ed anche extra-europei, più competitivi dei nostri allevatori: questi non sono certamente in grado di imporre i prezzi che deriverebbero dai loro costi di produzione, e devono subire le depressioni di mercato provocate dagli afflussi dall'estero temporaneamente anche intensi (vedi febbraio 1980). A questa realtà tuttavia riesce a sottrarsi una buona parte della produzione piemontese, per le sue caratteristiche di pregio che la rendono meno vulnerabile dalle crisi e la mantengono comunque in buona situazione rispetto alle carni nazionali e a quelle di importazione.

In questo nuovo quadro, e in una realtà tuttora in evoluzione, i problemi che si prospettano non sono evidenziabili se non per grandi linee. Sarebbe necessario, innanzitutto, un piano generale che studi a fondo la situazione esistente e le sue linee evolutive, e che proponga di conseguenza gli interventi più idonei.

Il settore produttivo, estraneo o quasi ai processi di commercializzazione, impone però a quest'ultima determinati condizionamenti a motivo delle sue strutture ancora arretrate. Indubbiamente, a parte il conseguimento di minori costi di produzione, una concentrazione del bestiame prodotto sarebbe auspicabile almeno dove la frammentazione degli allevamenti raggiunge ancora gradi elevati. La cooperazione però sembra incontrare tra gli allevatori difficoltà maggiori che in altri settori, e del resto la produzione di bestia-

me di elevata qualità (quale il vitellone piemontese della coscia) sembra poco confacente all'associazionismo, se questo non è veramente sentito. Anche la cooperazione di macellazione non sembra in grado di valorizzare i capi di pregio come potrebbe farlo il singolo allevatore (1).

Circa i mercati, è fuor di luogo che andrebbero rimodernati e forniti di tutti i servizi essenziali; quelli di grande afflusso (Cuneo è ormai il 7° mercato bovino d'Italia) e quelli situati in posizione strategica andrebbero particolarmente potenziati, appunto, nelle strutture e nei servizi. Molti mercati hanno visto rarefarsi sia i piccoli allevatori (ma anche quelli grossi non passano più per il mercato, nè vi affluiscono i bovini di pregio), sia i commercianti tradizionali e i macellai, perdendo così gran parte della loro importanza. Sarebbe necessario un piano approfondito per individuare quali sarebbe opportuno fossero recuperati e quali no (2).

I macelli pubblici necessiterebbero anch'essi di un piano che indichi quali, potendo sopravvivere, possano essere razionalizzati. Discorso a sé andrebbe fatto per i macelli cooperativi, la cui utilità (giova ripeterlo) allo stato attuale si estrinseca maggiormente per il bestiame di pregio non elevato, per le vacche di scarto, ecc. Solo i macelli cooperativi, ovviamente di dimensioni valide, potrebbero contrastare il ruolo assunto dai grossi macellatori privati, e procurare vantaggi alle categorie situate agli estremi della catena: produttori e consumatori. In particolare, se l'associazioni

-
- (1) - Vari soci della Cuneo Carni ad esempio, produttori di vitelli della coscia, hanno receduto dalla loro associazione per questi motivi.
 - (2) - Recentemente si è dibattuta la questione d'un nuovo foro boario che dovrebbe essere realizzato a Saluzzo: con 60.000 mq e 2,5 miliardi di spesa sarebbe il maggiore del Piemonte. Non è certamente ammissibile che opere del genere possano sorgere senza seguire alcun piano programmatico preordinato.

smo potesse concentrare una certa parte della produzione, si potrebbero anche attenuare se non eliminare gli squilibri che periodicamente si verificano sull'andamento del mercato e che procurano situazioni di disagio per i produttori (1).

Questi ultimi sono già posti in condizioni di inferiorità, a parte gli altri motivi indicati, dal fatto che l'indice dei prezzi delle carni bovine (come di quelle di altre specie) è aumentato in misura inferiore a quello del latte e dei prodotti vegetali. Inoltre, in caso di crisi grave, analogamente a quanto avviene per il latte e per il vino, il ricorso agli ammassi comunitari è ad essi precluso da prezzi d'intervento troppo bassi se confrontati con i costi di produzione, e addirittura risibili nel caso di bovini di pregio.

Per questi, non sarebbero superflue iniziative volte a istituire marchi di origine. Recentemente a Bra si è costituito un Consorzio Allevatori Vitelli (CO.AL.VI.), che si propone appunto la valorizzazione del vitello piemontese da carne.

B) Suini

La suinicoltura piemontese si rivela, insieme al comparto del pollame e delle uova, il settore agricolo più progredito sia sotto il profilo produttivo che commerciale: quest'ultimo, beninteso, sino al

(1) - Tali squilibri sono stati elencati nel precedente studio dell' IRES. Ad essi si possono aggiungere la pesantezza del mercato delle vacche di scarto in concomitanza con bassi corsi dei suini (le industrie rallentano gli acquisti) o con l'annuale riforma delle stalle (fine inverno), i forti flussi dall'estero quando ritarda la svalutazione della lira verde, il ritardo nella ripresa estiva dei consumi turistici (per maltempo), per non parlare di altre vicende (come quella degli estrogeni) che, danneggiando l'immagine delle carni bovine in generale, ne deprimono i consumi e innescano processi speculativi da parte di chi ha adeguate strutture di macellazione e di conservazione.

la fase del dettaglio, anch'esso assillato da quelle irrazionalità che caratterizzano l'intero anello finale della distribuzione dei prodotti alimentari.

La produzione proviene ormai in gran parte da allevamenti di medie e grandi dimensioni, sovente da veri e propri allevamenti industriali intensivi che operano senza terra. Permangono bensì agricoltori che ingrassano pochi capi od anche uno solo, ma in stretta funzione dell'autoconsumo o per rifornire macellai dei centri più piccoli.

Ha assunto notevole sviluppo, come e più ancora che per i bovini, la grossa macellazione industriale, che è collegata direttamente alla produzione (od al massimo con l'interposizione di un raccoglitore) e che a sua volta cede le carni macellate direttamente ai vari trasformatori interessati (prosciutti agli stagionatori, carni all'industria salumiera e ad altre industrie), oppure ai grossisti che riforniscono il dettaglio (sovente gli stessi che distribuiscono le carni bovine) o che alimentano altri canali. Di conseguenza, il movimento sui mercati (che già in precedenza era scarso nella nostra regione) è divenuto esiguo e interessa quasi soltanto i suinetti da ristallo per i piccoli allevamenti familiari, ed ugualmente marginale è l'affluenza ai pubblici macelli che ora si riscontra.

In questo contesto, l'intermediazione è venuta ad assumere contorni di notevole essenzialità, e pertanto di razionalità degna di nota. Resta unicamente il rammarico che né per la grossa macellazione e né per la trasformazione delle carni vi sia, attraverso cooperative, la partecipazione dei produttori, che avrebbero potuto accrescere i loro margini di guadagno (sovente del tutto esigui, e tal

volta addirittura inesistenti) e modificare dall'interno taluni ingranaggi di un sistema che li vede sistematicamente soccombenti in materia di determinazione dei prezzi.

Due grossi problemi interessano la suinicoltura nostrana così come quella nazionale: i rilevanti volumi delle importazioni e la eccessiva specializzazione nella produzione di suini da industria.

Le cospicue importazioni (oltre 4 milioni q in Italia, con il Piemonte deficitario di oltre 400.000 q pari al 48% del consumo) sono conseguenza di un mancato adeguamento della produzione ai forti incrementi di consumo (1), adeguamento che è ostacolato innanzitutto dalle condizioni di svantaggio in cui i produttori italiani versano nei confronti di quelli d'oltr'alpe, per i motivi già detti e per quelli già illustrati a proposito delle carni bovine. D'altra parte la concorrenza straniera, che agisce su basi competitive (specie quella olandese e germanica) trova buon gioco a colmare il nostro deficit, e nel far ciò provoca disagi tali nei nostri produttori da comprometterne di per sé le possibilità in merito all'adeguamento di cui sopra.

Quando all'indirizzo produttivo volto all'allevamento di suini grassi idonei all'industria dei prosciutti e dei salumi, esso continua a rivelare i suoi svantaggi per il produttore (com'è noto, il suino da industria comporta costi di produzione maggiori che non vengono riconosciuti dal mercato) ed anche per il consumatore di carni

(1) - Lo sforzo dei produttori non è stato tuttavia indifferente: in Piemonte rispetto a un decennio addietro la produzione è aumentata del 46% (i consumi dell'80%), in Italia di due terzi contro un consumo che però è più che raddoppiato.

fresche. Quest'ultimo infatti non può disporre di carni di suino (suino magro) prodotte appositamente per il consumo fresco, e deve pertanto approvvigionarsi di carni con caratteristiche dietetiche molto meno idonee al consumo fresco, limitando i consumi ed anzi sospendendoli quasi del tutto nei mesi estivi. Un parziale adattamento di indirizzo per il consumo fresco si è avuto, ma non in misura proporzionale agli incrementi di consumo che si sono verificati. Tali incrementi, appunto, sono avvenuti con dimensioni che sarebbe stato ottimistico sperare, ma avrebbero potuto essere ulteriormente favoriti da indirizzi produttivi più idonei.

L'industria degli insaccati è certamente importante; oltretutto sarebbe opportuno utilizzare meglio un patrimonio di capacità tecniche e di imprenditorialità volto a preparare prodotti tipici di particolare pregio che l'esportazione richiede sempre più (a livello regionale, sono già ingenti i quantitativi esportati dalle industrie novaresi e torinesi). Ma si dovrebbe giungere a separare nettamente la produzione per l'industria dei prosciutti da quella per il consumo fresco, pur se la prima riversa sul consumo molti tagli che non utilizza, e pur se quest'ultimo tende a privilegiare (come per i bovini) talune parti della carcassa e a trascurarne altre.

A proposito della trasformazione, le possibilità per la nostra regione di accedere alle provvidenze del regolamento CEE 355/77 per il settore, appaiono risiedere quasi interamente nel comparto salumiero, per il quale andrebbe stimolata la ristrutturazione di molti impianti che preparano prodotti tipici. Il regolamento non pone limiti di dimensione (peraltro difficili da definire in ambiti che sovente sono artigianali), ma richiede che venga utilizzato almeno l'80% della potenzialità e che si disponga di rete commerciale efficien

te (anche con sbocchi esteri), e dà inoltre priorità a concentrazioni e ristrutturazioni di impianti obsoleti.

Le crisi ricorrenti della nostra suinicoltura, che avvenivano per temporanee superproduzioni, non solo continuano a verificarsi nonostante la rimozione delle cause (infatti da un lato il nostro livello di autoapprovvigionamento è sensibilmente peggiorato, dall'altro i produttori rivelano maggiore avvedutezza e programmano la produzione con discreta approssimazione rispetto alla domanda), ma sembrano radicarsi e inasprirsi, dal momento che sugli svantaggiati produttori italiani si riversano le crisi di superproduzione dei paesi partners, i cui surplus trovano sul nostro mercato un terreno favorevole su cui piazzarsi (1). Se ogni crisi anche esterna è immediatamente risentita, hanno d'altra parte breve durata i periodi di corsi favorevoli che possono innescarsi in determinate circostanze (come per scarse produzioni dovute a eccessiva prudenza per crisi precedenti, o per consumi imprevisti che si verificano quando la stagione calda tarda ad arrivare, o per maggiore richiesta come ad esempio in occasione delle festività natalizie o della ripresa del lavoro delle industrie dopo le ferie d'agosto): infatti ogni rialzo di prezzi in Italia ridesta immediatamente l'interesse degli operatori stranieri, che fanno valere la loro

(1) - Come si è detto, per ora nella CEE produzioni e consumi si equivalgono (ma gli allevamenti si stanno sviluppando più che non i consumi). Però, non essendo le strutture di stoccaggio e conservazione in mano ai produttori, nei periodi in cui si verificano punte di produzione il mercato cade in crisi: ne approfittano i detentori di impianti di conservazione per accumulare scorte speculando sui prezzi cedenti, per immetterle sul mercato nei periodi di carenza di produzione evitando così che i corsi lievitino troppo.

maggior competitività (per la verità, sono anche gli stessi industriali nostrani a rivolgersi al mercato estero, con il duplice intento di rifornirsi più a buon mercato e di deprimere rialzi interni).

Perciò, data tale dipendenza dall'estero, i produttori nostrani riescono a conseguire favorevoli situazioni di mercato soltanto quando la competitività degli altri paesi CEE è bloccata o da scarsa disponibilità, o da diminuzioni degli importi compensativi in seguito a svalutazioni della lira verde, o da altre situazioni contingenti che ostacolano i flussi alle frontiere (difficoltà di trasporti, scioperi, blocco dell'import per motivi sanitari, com'è accaduto a metà settembre 1980 per l'offerta olandese affetta da salmonella, ecc.).

Oltre alla difficoltà di produzione, la nostra suinicoltura si trova a fronteggiare altri inconvenienti. Tra essi sono significativi quelli creati dai comportamenti del consumo, che trascura determinati tagli (i lombi soggiacciono a quotazioni basse che sovente si ripercuotono sull'intero comparto delle carni suine), e quelli di ordine fiscale che hanno dato luogo a non poche recriminazioni. In quest'ultimo caso ci si riferisce agli aumenti dell'IVA sulle carni suine e sugli insaccati anche parzialmente di suino, imposta passata nell'estate 1980 dal 9 al 15%: si lamenta in tale decisione una contraddizione rispetto alla conclamata politica di favorire le carni alternative.

C) Pollame e conigli

Insieme alla suinicoltura, anche l'aviconiglicoltura piemontese si rivela tra tutti i settori agricoli il più efficiente, il più

dinamico e organizzato, sia nella fase della produzione che in quella successiva della preparazione per il mercato e della commercializzazione (sino alla fase, beninteso, del dettaglio). L'adeguamento alle mutate esigenze del mercato e a un forte incremento dei consumi è avvenuto nell'arco di pochi anni, sia pure però con processi tutt'altro che indolori per il settore produttivo, che ha visto scomparire gran parte dei piccoli produttori e ha richiesto il sacrificio di moltissimi allevatori anche di una certa dimensione, che non possedevano le capacità di competere con la cosiddetta "integrazione" sorta nel frattempo (1). L'integrazione verticale tra produttori (legati a industrie mangimistiche od anche identificantisi con esse) e trasformatori concentra ormai almeno l'80% della produzione, lasciando il resto a rari imprenditori autonomi e alla pollicoltura da cortile, che operano praticamente su un mercato a sé stante.

I pollicoltori non integrati infatti sono nello stesso tempo commercianti della loro produzione, che collocano lungo canali tradizionali facenti capo direttamente a consumatori o a dettaglianti o a piccole collettività, i quali non pretendono in genere prodotto molto trasformato; talvolta essi tendono a specializzarsi vieppiù nella commercializzazione, acquistando pollame da altri pollicoltori o presso gli allevamenti rustici, per rivenderlo.

La produzione da cortile, peraltro di importanza decrescente, è destinata in parte all'autoconsumo, in parte alla vendita diretta a consumatori e dettaglianti dei piccoli centri, e in parte alla commercializzazione attraverso i canali cui s'è accennato e che in qual

(1) - Buona parte di tali imprenditori che hanno dovuto rinunciare all'avicoltura, si sono dedicati all'allevamento del sanato.

che caso vedono ancora operare figure tradizionali di operatori intermediari.

Il vero mercato del pollame è però quello determinato dall'attività degli "integratori". Come per i suini, il termine di mercato non comporta più un luogo in cui viene concentrata fisicamente la produzione per la vendita; così ad esempio il mercato avicunicolo di Cuneo, di gran lunga il maggiore della regione, consiste in una sala di contrattazione in cui affluiscono gli operatori economici interessati.

Gli integratori fanno capo sovente, a monte, a molti imprenditori che allevano pollame praticamente in una posizione di dipendenti: questi ricevono pulcini e mangimi e si impegnano a portare il pollo a maturità, ricevendo una remunerazione che, per cointeressarli, è calcolata in base a coefficienti di trasformazione del mangime in carne; altra modalità di rapporto (meno frequente) può contemplare la fatturazione di pulcini e mangimi forniti, e il ritiro a un certo prezzo dei polli prodotti.

A valle, gli integratori fanno capo a macellatori industriali che preparano il pollo nelle confezioni richieste dal consumo e che lo commerciano sino al dettaglio escluso (1). Il pollame viene dunque macellato nelle zone stesse di produzione, ma i macellatori possono anche rifornirsi in altre regioni di prodotto vivo. La mancanza di macelli d'un certo tipo comporta altresì l'assenza di alle

(1) - Attualmente i macelli di pollame in Piemonte sono 47, ma si prevede che a breve scadenza il loro numero si riduca a 30 (gli altri infatti dovrebbero cessare l'attività perchè non in grado di adeguarsi alle norme della recente legge sugli impianti di macellazione). Per ogni macello che chiude, si accende la competizione per catturarne la rete di consumo che vi fa capo.

vamenti di quel tipo, com'è il caso del Piemonte per quanto riguarda i tacchini (si prescinde ovviamente dall'allevamento rustico, che rifornisce piccoli canali indipendenti dal grosso mercato). Il livello tecnologico raggiunto sia nella fase dell'allevamento che nel la trasformazione, è elevatissimo e pone il nostro paese (compreso il Piemonte) in una posizione di preminenza, che si riflette anche in una positiva competitività con l'estero e quindi in una favorevole situazione degli scambi esteri, piuttosto rara in campo zootecnico: le esportazioni italiane si stanno incrementando, le importa zioni sono in ribasso.

L'"integrazione" ha prodotto benefici effetti anche sui prez zi al consumo, avendo i vari trasformatori fatto a gara nel ribas - sarli (in realtà, tenuto conto dei processi inflazionistici, a con - tenerli), mediante l'introduzione di nuove tecnologie atte a ridur - re i costi di produzione sia del pollo vivo che del prodotto finito (ultimo ritrovato adottato è stata la macchina evisceratrice automa tica per confezionare il cosiddetto pollo busto, che è il taglio preferito dalle rosticcerie e ormai anche da buona parte delle fami glie). Tale positiva azione ha avuto ripercussioni sugli incrementi di consumo, che più volte hanno superato limiti che si definivano di tetto, e che hanno contribuito a non elevare troppo i consumi delle altre carni, particolarmente di quelle bovine.

Tali benefici ottenuti, è doveroso ammetterlo, non hanno com portato oneri per la collettività, essendo stata l'avicoltura uno dei settori più trascurati dagli interventi pubblici. Si tratta in effetti di una produzione che ha assunto molti connotati dell'indu - stria e che qualcuno collocherebbe più in questo settore che in quel lo agricolo.

Nell'"integrazione" gioca in Piemonte un ruolo non indifferente anche la cooperazione, sia pure limitata a un solo caso importante: quello della Cuneo Polli, che raggruppa produttori anche di grosse dimensioni, consegue una produzione qualitativamente uniforme pari a una discreta percentuale del totale piemontese (si tratta di 80-100.000 capi alla settimana), dispone di mangimificio e macello propri, e smercia in proprio la produzione: per oltre la metà direttamente al pubblico (75 punti di vendita con 130 aperture settimanali) e per il resto in gran parte in una cinquantina di collettività (anche lombarde e liguri) per le quali è stato vinto l'appalto di fornitura.

Anche la coniglicoltura, sotto la spinta di crescenti richieste del consumo, si sta organizzando per conseguire concentrazioni produttive di una certa dimensione (anche qualche iniziativa cooperativa, e in zone montane e collinari). Il settore sta spostando anch'esso le sue caratteristiche verso connotati industriali (allevamento senza terra) ed è per ora in buona parte di pertinenza di operatori a part-time. La produzione non è collegata al consumo da una rete commerciale efficiente, essendo trattata da figure di tipo tradizionale come raccoglitori, commercianti e grossisti di varia dimensione operativa (ciò anche perchè, essendo la macellazione e la preparazione per il mercato molto semplici, non sono sorti quei macelli industriali che, come per altri comparti carnei, hanno finito per razionalizzare i canali commerciali sino al dettaglio).

I problemi dell'aviconiglicoltura risiedono, per quanto riguarda la commercializzazione, principalmente nella difficoltà di dosare l'offerta senza dar luogo a surplus. In linea generale, i produttori avicoli (quelli cunicoli non ancora) dopo le dure esperienze maturate sono riusciti, sia pure recentemente, a programmare le pro-

duzioni in modo da adeguarle alla richiesta: ciò attraverso previsioni produttive agevolate dalle denunce di incubazione, e mediante una conoscenza delle tendenze del consumo resa esperta da una ormai annosa presenza sul mercato. Se tuttavia tale adeguamento può ritenersi conseguito per quanto riguarda il complesso dell'annata (ed è già molto), permangono obiettive difficoltà ad azzeccare le previsioni di consumo nei vari periodi dell'anno (com'è noto, anche il pollame è soggetto a variazioni stagionali di consumo legate alle vicende climatiche). Così ad esempio, se il persistere della stagione fredda ritarda la ripresa primaverile dei consumi (la primavera 1980 ha visto consumi inferiori del 25% a quelli normali), se lo sfavorevole andamento climatico ostacola l'inizio del flusso turistico estivo o un normale svolgersi del periodo delle ferie, le previsioni risultano fallire e il mercato cade in crisi perchè nel frattempo è maturo più prodotto di quanto esso sia in grado di assorbire (1). Si tratta di problemi di difficile soluzione, anche perchè creare strutture di stoccaggio comporterebbe spese aggiuntive che, in una situazione di competitività interna che lascia esigui margini e di concorrenza estera sempre in agguato, non sarebbero facilmente assorbibili dai produttori, nè esse lo sarebbero dal settore del consumo, che si cerca anzi di stimolare con le maggiori agevolazioni possibili. V'è inoltre da rilevare che la stessa conservazione di eccedenze, per immerterle sul mercato in fase più favorevole, è inibita dalle severe

(1) - Purtroppo, le previsioni vengono sovvertite anche da eventi che depressono i livelli produttivi, come le epidemie (è molto temuta la laringotracheite dei polli). In tali casi ovviamente la carenza di prodotto rende sostenuto il mercato, ma tendono a innescarsi importazioni incontrollate che sono fonte di turbative.

linee economiche in cui il settore ormai opera: se infatti a causa delle scorte si dovesse ridurre la produzione in altro periodo, si verificherebbe una non piena utilizzazione degli impianti (specialmente del macello) con conseguenti aumenti dei costi di produzione (che anzi si punta a ridurre il più possibile) e con le implicazioni negative che ciò comporta. Perciò, si preferisce vendere i surplus comunque, anche concedendo facilitazioni che annullino ogni margine di utile dell'allevamento (1).

Per quanto riguarda la coniglicoltura, un'offerta dosata da parte dei produttori è ancora da organizzare. Attualmente sul mercato i periodi di pesantezza non avvengono con frequenza preoccupante, e sono compensati da fasi di sostenutezza (prevale tuttavia il mercato calmo), ma lo sviluppo che stanno assumendo nella nostra regione gli allevamenti industriali consiglierebbe la massima attenzione nel cautelarsi sotto questo aspetto.

Il coordinamento tra i produttori sia di pollame che di conigli, e uno sviluppo della cooperazione, sono tra gli obiettivi da conseguire. Il collegamento tra le stesse cooperative in un ambito interregionale potrebbe rivelarsi certamente efficace almeno per quanto riguarda le esportazioni. Poichè le nostre produzioni sono competitive, si potrebbero fronteggiare cospicue domande di esportazione (soprattutto verso i paesi arabi), a patto di raccogliere le partite richieste. Ugualmente, azioni comuni si potrebbero intraprendere verso gli auspicati miglioramenti qualitativi, che secondo molti esperti costituirebbero l'unica possibilità per elevare un livello di

(1) - Per molte imprese dell'integrato l'utile emerge anche da altre fasi dell'integrazione, come ad esempio dalla produzione di mangimi.

consumi ritenuto per il pollame ormai al tetto.

D) Le altre carni

Le altre carni prodotte o consumate in Piemonte non danno luogo, a causa dei quantitativi poco elevati, a problemi obiettivi di commercializzazione. Il settore più importante è indubbiamente quello delle carni ovine e caprine, di cui la nostra regione è netta importatrice, ma la cui produzione sta vivendo una promettente ripresa, anche sotto la spinta di un mercato favorevole e di apprezzabili sostegni del pubblico intervento. E' ancora prematuro trarre indicazioni dalla regolamentazione delle carni ovine, recentemente avvenuta nella CEE, ma sembrerebbe sorgere tra gli imprenditori un rinnovato interesse per questo comparto, che si presta anche a dimensioni d'allevamento d'una certa ampiezza e che è atto a utilizzare risorse cosiddette marginali ma che trovano larga diffusione in una regione montana e collinare quale è il Piemonte. Anche in questo settore il sorgere di iniziative cooperative per l'allevamento e per i successivi passaggi verso il consumo (macellazione e commercializzazione avvengono ancora secondo tipologie poco più che tradizionali), non potrebbe che giovare sia ai produttori e sia al consumo, interessato a carni alternative che possano far ridurre la dipendenza dall'estero per quelle bovine e suine.

8. UOVA

Con un patrimonio valutato in oltre 4 milioni di ovaiole, il Piemonte produce circa 1 miliardo di pezzi, pari a quasi un decimo del totale nazionale e a circa 580.000 q (i dati Istat sottovalutano sensibilmente la

produzione). Gran parte della produzione è conseguita nella provincia di Cuneo. Gli allevamenti industriali contribuiscono a realizzare intorno al 90% della produzione, lasciando la parte rimanente agli allevamenti familiari e a qualche impianto semiintensivo. Nel primo caso è diffusa l'integrazione, come per il pollame da carne, e la commercializzazione si avvale pertanto di un iter alquanto razionalizzato; la partecipazione dell'associazionismo è sostanzialmente limitata a un unico caso importante, costituito dalla già citata cooperativa della Cuneo Polli, che produce e smercia (in buona parte direttamente) 80-100.000 pezzi giornalieri. Nel secondo caso operano sia negozianti tradizionali (anche conduttori di allevamenti semi-intensivi), sia raccoglitori della produzione rurale non autoconsumata, sia grossisti che possono rifornirsi anche presso operatori minori o presso le cooperative.

Il consumo regionale può valutarsi sui 700.000 q: esso infatti non dovrebbe discostarsi molto dalle 265 uova pro-capite, comprese ovviamente quelle non consumate allo stato fresco ma sotto forma di prodotti trasformati (paste, dolci ecc.). Il deficit regionale ascenderebbe pertanto a circa 120.000 q, ma i flussi si basano su introduzioni ben maggiori di prodotto trasformato (uova sgusciate fresche o essiccate, giallo d'uovo liquido o essiccato, uovo congelato), che compensano anche un'aliquota difficilmente precisabile ma non indifferente di uova fresche collocate sui mercati di altre regioni, soprattutto in Liguria, in Lombardia, nella Valle d'Aosta e nel Sud.

La situazione nazionale della produzione e del consumo è invece, come per il pollame, in condizioni di relativa parità. La produzione supera gli 11 miliardi di pezzi, mentre il consumo viene indicato in 11,5 kg a persona, che corrispondono a 200 uova, livello cui il nostro paese è risalito dopo una crisi dei consumi dolciari emersa nella seconda metà degli

anni '70. I consumi allo stato fresco infatti risulterebbero stabili sui 130 pezzi pro-capite, mentre la restante terza parte (prodotti alimentari industriali) subisce fluttuazioni in relazione agli eventi congiunturali e al potere d'acquisto delle famiglie.

Il comparto delle uova appare in Italia tra i più travagliati da crisi ricorrenti dovute a temporanee e lievi superproduzioni (attribuibili sovente a brevi flessioni dei consumi che non è agevole prevedere), ma soprattutto alla competitività del prodotto estero, che (come si dirà) trova spazio sui nostri mercati non in quantitativi ingenti, ma tali da giocare un ruolo nei delicati meccanismi domanda/offerta, e che rende sempre più difficili le esportazioni italiane, addirittura ridotte a zero verso i paesi extra CEE. Situazioni pesantissime si sono verificate, di recente, nel 2° semestre 1978 e nel 1° semestre 1979, quando i prezzi al produttore sono scesi al di sotto dei costi di produzione.

I livelli italiani di consumo, che sono di un buon 25% inferiori a quelli medi della CEE, risultano compressi anche da pregiudizi dei consumatori (molti ritengono ancora che l'uovo sia poco digeribile, e in genere sussiste molta diffidenza sulla freschezza del prodotto), oltre che da radicate abitudini alimentari e dall'ignorare che le proteine dell'uovo sono le più economiche.

Nella CEE, contrariamente alle tendenze della produzione e dei consumi mondiali che sono invece in espansione (si parla addirittura di prossima crisi mondiale per superproduzione, se questa non è già in atto), le produzioni stanno leggermente diminuendo ed anche i consumi si rivelano stazionari o lievemente cedenti. Nel 1979 ad esempio si sarebbero prodotti 38.570.000 q, per l'82% dovuti a RFT, Francia, Regno Unito e Italia, e per il 91% agli stessi più l'Olanda. Quest'ultima registra produzioni in forte aumento e livelli capitari di consumo pari a quelli ita-

liani, sì che si avvia ad esportare ben 2 milioni q di sole uova in guscio (pur disponendo gli allevatori olandesi delle nostre stesse tecnologie e di strutture pressochè analoghe, essi risultano avvantaggiati da minori costi di produzione, sia per i costi inferiori dei mangimi e sia perchè ad essi è inspiegabilmente consentito l'impiego nei mangimi di pollina essiccata). Anche in Francia la produzione è in aumento, ma sussiste equilibrio con i consumi, analogamente a quanto avviene in Danimarca, Irlanda e Italia. In tutti gli altri paesi la produzione è in calo. Accanto all'Olanda, sono eccedentari il Belgio (750.000 q in guscio) e il Regno Unito (circa 250.000 q), mentre è fortemente deficitaria la RFT (2.350.000 q). I consumi pro-capite, a parte la RFT che è in testa con 290 uova e Italia e Olanda che sono in coda con 200, oscillano negli altri paesi in un arco tra le 224 e le 250 uova.

I problemi del settore non si presentano di agevole soluzione, tanto meno a livello regionale. In quest'ultimo ambito, oltre a campagne di educazione alimentare, si possono configurare gli aiuti alla cooperazione, che si rende benemerita per introdurre direttamente al consumo prodotto fresco e a prezzo calmierato. La Cuneo Polli riterrebbe opportuno installare un impianto di pastorizzazione dell'uovo sgusciato (com'è noto, all'estero si richiede che pasta e dolci importati non contengano prodotto d'uovo che non sia pastorizzato), prodotto molto richiesto dall'industria e che viene in buona parte importato.

9. LATTE

9.1. Produzioni e consumi in Piemonte

Rispetto a un decennio addietro la produzione piemontese di latte ha subito un certo incremento, da un lato attraverso un aumento del patrimonio di bovine lattifere (vicine ormai ai 600.000 capi,

anche se per una parte di esse non si può parlare di caratteristiche lattifere nel senso economico moderno del termine), e dall'altro lato per un aumento delle rese unitarie, che peraltro si rivelano alquanto depresse se si fa un confronto a livello europeo e sia pure considerando solo la razza più produttiva (frisona e derivate). Uno studio dell'ESAP (1) fissava pochi anni addietro in oltre 12 milioni q la produzione regionale, forse sopravvalutandola un po', a meno che non vi fosse inglobata anche una quota di latte che non viene munto ma che viene fatto poppare direttamente ai redi sia bovini che ovini e caprini. Con gli incrementi verificatisi nelle ultime annate si può però ritenere tale valutazione valida per il presente.

Oltre il 99% della produzione è costituita da latte bovino, as sommando quello ovino e caprino a poco più di 80.000 q. Le province che maggiormente vi contribuiscono sono quelle di Cuneo (quasi 44%) e Torino (oltre il 28%), seguite a distanza da Novara e poi dalle altre.

Il reimpiego per l'alimentazione dei vitelli si può valutare intorno ai 2 milioni q e cioè a un sesto della produzione, percentua le elevata che pone il Piemonte in testa ad ogni regione sia italiana che europea: come si dirà anche a proposito dell'uso di mangimi, è ancora assai diffusa la propensione ad allevare soggetti di pregio da carne alimentandoli con latte naturale oltre che con mangimi di produzione aziendale. Tale propensione è spinta al massimo grado in provincia di Asti (secondo le statistiche ufficiali, nel 1979 ben il 78% del latte prodotto è stato reimpiegato in azienda), ma anche la

(1) - ESAP, Il sistema del latte in Piemonte. Studio elaborato da una équi pe diretta dall'ing. Ezio Aprà, 1978.

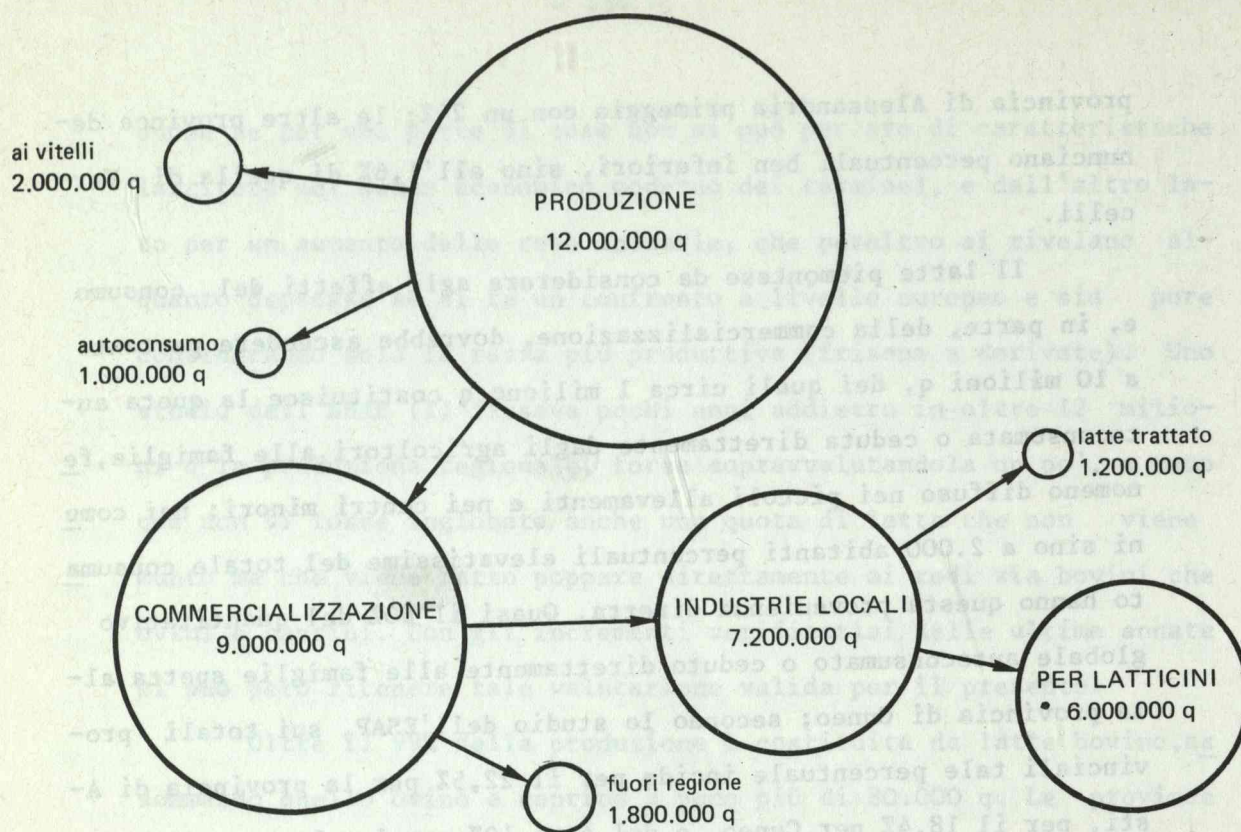
provincia di Alessandria primeggia con un 24%; le altre province denunciano percentuali ben inferiori, sino all'1,6% di quella di Vercelli.

Il latte piemontese da considerare agli effetti del consumo e, in parte, della commercializzazione, dovrebbe ascendere pertanto a 10 milioni q, dei quali circa 1 milione q costituisce la quota autoconsumata o ceduta direttamente dagli agricoltori alle famiglie, fenomeno diffuso nei piccoli allevamenti e nei centri minori: nei comuni sino a 2.000 abitanti percentuali elevatissime del totale consumato hanno questa provenienza diretta. Quasi il 60% del quantitativo globale autoconsumato o ceduto direttamente alle famiglie spetta alla provincia di Cuneo; secondo lo studio dell'ESAP, sui totali provinciali tale percentuale incide per il 22,5% per la provincia di Asti, per il 18,4% per Cuneo, e dal 4 al 10% per le altre.

Sottraendo dunque le quote di reimpiego e quelle di autoconsumo e di vendita diretta, il quantitativo commercializzato per la trasformazione o per il trattamento ad uso fresco si aggira sui 9 milioni q. In percentuale sulle singole produzioni provinciali, si tratta di appena un 15% per la provincia di Asti, mentre per le province di Cuneo, Torino, Alessandria, Vercelli e Novara si sale via via (secondo lo studio citato dell'ESAP) a percentuali arrotondate del 54, 83, 87, 91 e 93%.

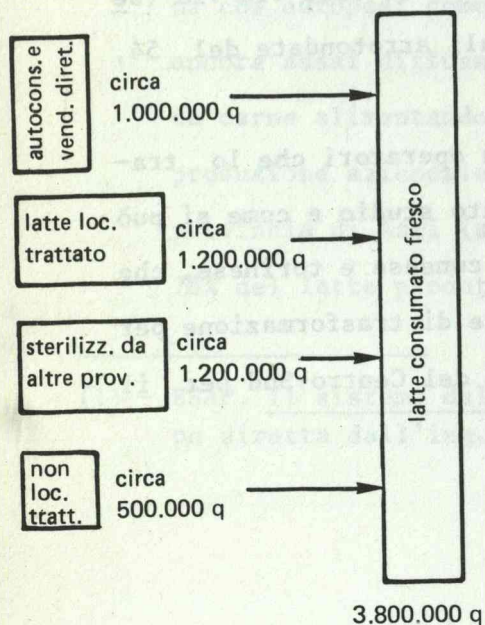
Dei 9 milioni q, un 20% viene ceduto a operatori che lo trasferiscono fuori regione: come rileva il citato studio e come si può confermare, si tratta per il 95% di prodotto cuneese e torinese, che viene dirottato in buona parte verso industrie di trasformazione per lo più lombarde, e per il resto verso regioni del Centro-Sud per il consumo fresco.

(diametro 1 cm = 2.000.000 q)



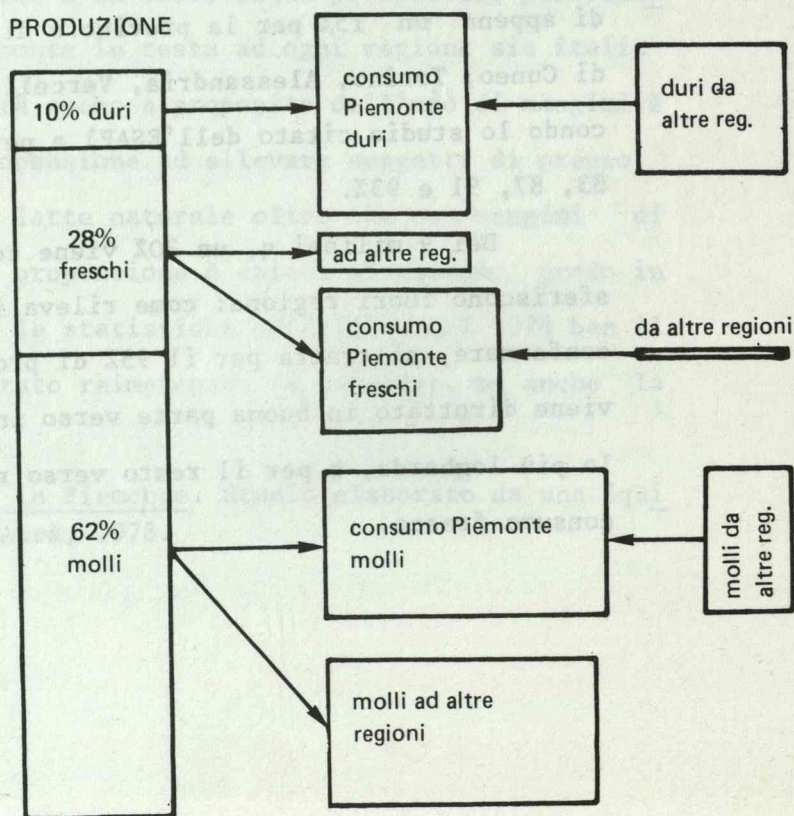
**PROVENIENZA DEL LATTE
CONSUMATO FRESCO IN PIEMONTE**

(1 cm² = 500.000 q)



PRODUZIONE, CONSUMO E FLUSSI DI FORMAGGI IN PIEMONTE

PRODUZIONE



Rimangono dunque alle industrie della regione 7,2 milioni q, che in parte sono trattati per il consumo (1,2 milioni q) e per la parte maggiore (6 milioni q) vengono impiegati per la fabbricazione di latticini. Va rilevato, a proposito del latte trattato per il consumo, come sia importante il ruolo delle Centrali del latte: quattro di esse (Torino, Novara, Alessandria e Asti) trattano il 57% del latte pastorizzato prodotto, e quelle di Torino e Novara il 59% di quello sterilizzato. Le cooperative si sono introdotte anch'esse nel settore: nove di esse trattano il 16% del pastorizzato, tre l'8% dello sterilizzato. L'industria privata partecipa su tali due tipi di latte, rispettivamente con il trattamento del 27% del pastorizzato (con 6 stabilimenti) e con il 33% dello sterilizzato (2 impianti), mentre si aggiudica una parte nettamente preponderante nella fabbricazione dei formaggi, per 1/3 concentrata in 5 grosse unità produttive e per un altro terzo in altre 31 unità, lasciando la parte rimanente a una miriade di piccole industrie, alle cooperative e alla caseazione familiare.

Il consumo piemontese di latte fresco si aggira sui 3,8 milioni q, pari a 84 litri pro-capite (livello pari a quello germanico e superiore di 11 litri a quello medio italiano). I consumi più bassi si hanno nei centri urbani: in provincia di Torino (secondo i dati del citato studio, che arrotondiamo) i consumi capitari sono di 74 litri, che salgono via via a 76 in quella di Novara, 89 per Vercelli, 94 per Alessandria, 107 per Cuneo e 115 per Asti. A parte il latte non trattato, che copre oltre un quarto del consumo totale, vengono consumati oltre 1 milione q di latte pastorizzato e oltre 1,8 milioni q di latte sterilizzato. Mentre latte non trattato e latte pastorizzato sono interamente di produzione piemontese, circa i

due terzi di quello sterilizzato provengono da fuori regione. Il latte trattato industrialmente per il consumo fresco è infatti per oltre il 60% pastorizzato e per quasi il 40% sterilizzato; va notato peraltro che un 42-43% del latte pastorizzato (essenzialmente novarese e cuneese) viene smerciato fuori regione, soprattutto in Liguria e nel Centro-Sud.

Emerge dunque per il latte fresco una prima considerazione: molto latte fresco viene spostato fuori regione, e da altre regioni perviene latte sterilizzato per circa 1,2 milioni q, a parte altro latte fresco che come si dirà proviene dall'estero sia per essere trattato e sia per la trasformazione in latticini.

Il latte nostrano destinato a subire trattamenti igienici prima del consumo fresco è sui 1,2 milioni q, come si è detto; va peraltro notato, come rileva lo studio dell'ESAP, che le industrie trattano a questo scopo 1.680.000 q, e cioè quasi 500.000 q che provengono da fuori regione.

Il latte destinato a produrre latticini è assorbito per oltre il 98% dalla fabbricazione dei formaggi, lasciando percentuali minori ai derivati magri e allo yoghurt e creme. Per quanto riguarda i formaggi, lo studio ESAP rivela che la produzione consiste per il 62% di formaggi molli, per il 28% freschi e soltanto il 10% duri, per un totale di quasi 600.000 q. La produzione di formaggi molli (368.000 q) eccede largamente il consumo regionale, che è stato calcolato in 226.500 q e che a sua volta è coperto per un terzo da importazioni da altre regioni; vanno dunque in altre regioni o all'estero 217.000 q, in buona parte rappresentati da gorgonzola. La produzione di formaggi freschi è di 165.000 q, dei quali ne vengono consumati 140.000 (4.000 da altre regioni), con un'eccedenza di 29.000 q. Nel comparto

dei formaggi duri invece la produzione di 60.000 q (solo Cuneo e Alessandria producono grana) copre solo il 37,5% del fabbisogno regionale, e si importano per pareggiare i consumi decine di migliaia di quintali di parmigiano reggiano, grana e grana padano da altre regioni.

Lo studio ESAP informa che oltre il 40% della produzione casearia del Piemonte è cuneese (specialmente formaggi freschi; il latte della provincia di Cuneo, proveniente da un patrimonio in gran parte di razza piemontese, supera quello delle altre province nel tenore in grasso), il 23% novarese (solo molli e specialmente gorgonzola), il 15% torinese (prevalgono i freschi). Inoltre Novara destina fuori provincia l'84% del formaggio prodotto, e Cuneo l'80% (per il 53,5% fuori regione); sono invece deficitarie Torino che importa i 4/5 del consumo (il 55% da fuori regione), Asti che ne importa il 72% e la stessa Novara per il 69% (la specializzazione nella fabbricazione di gorgonzola induce infatti cospicue esportazioni di quest'ultimo ma importazioni degli altri formaggi). Alessandria pareggia produzioni e consumi, esportando circa 1/4 della produzione e importando un'analogha percentuale dei fabbisogni.

Il consumo pro-capite di formaggio permane in Piemonte sui livelli da noi indicati un decennio addietro, e cioè sui 12 kg. Ad un aumento di consumo dovuto a prezzi favorevoli rispetto alla carne, ha fatto seguito infatti un ristabilimento della situazione precedente, quando anche il prezzo dei formaggi ha subito le note impennate.

Da un minimo di 10,6 kg per la provincia di Alessandria si sale a un massimo di quasi 13 kg per la provincia di Vercelli. Il totale consumato corrisponde a 544.000 q (in latte equivalente, 5.342.000 q.) Si consumano altresì sui 3 kg pro-capite di burro, in gran parte però ricavato come sottoprodotto della fabbricazione del formaggio, e quo-

te relativamente modeste di altri latticini; provengono da fuori regione il 72% del burro e l'88% dello yoghurt e creme.

A questo punto si può valutare un bilancio finale produzione-consumo del latte regionale, escludendo peraltro il latte in polvere che non si produce nella nostra regione ma di cui, come si dirà, si fa largo consumo. I consumi di latte ammonterebbero quindi a 3,8 milioni q fresco (oltre ai 2 milioni q per l'alimentazione dei vitelli), più altri 5.650.000 q corrispondenti al consumo dei vari latticini: in totale si avrebbe un supero di 550.000 q e un grado di autoapprovvigionamento del 105%.

A questi valori assoluti di produzione e di consumi, come si è visto, corrisponde però una realtà di scambi alquanto più dinamica, dal momento che circolano flussi massicci di latte piemontese verso altre regioni (oltre a quasi 250.000 q di formaggi), bilanciati da importazioni non indifferenti di latte (soprattutto dall'estero) ed anche di formaggi, burro e altri latticini.

Le importazioni dall'estero sono di notevole peso e riguardano sia il latte, sia i formaggi (questi, peraltro, in misura molto più contenuta). Il fatto che il Piemonte importi ora dall'estero molto più latte di quanto ne importava l'Italia intera un decennio addietro, è sintomatico del grave deteriorarsi della situazione del settore. Peraltro, nella nostra regione il deficit è mantenuto in termini del tutto onorevoli. Il valore delle importazioni dall'estero era nel 1978 per il Piemonte sui 51 miliardi di lire, in gran parte riguardanti la provincia di Cuneo (37%) e quella di Torino (33%), seguite da Novara (12%), Vercelli (10%), Alessandria e Asti. La Francia, con un buon 50% del totale, è la nostra maggiore fornitrice, seguita da RFT (27%), Olanda (8%), Svizzera (6%; formaggi), Belgio, Danimarca, ecc. I formaggi provengono anche da paesi terzi, come l'Austria

e altri tra cui persino l'Argentina. Peraltro non sono di poco conto neppure le esportazioni piemontesi all'estero, pari a una quarta parte del valore dell'import: si tratta soprattutto di formaggi esportati quasi del tutto dalle province di Novara (65%) e Cuneo (33%), e destinati nell'ordine a Francia, Svizzera, RFT e Olanda, in più scarsa misura ad Austria, Gran Bretagna, Arabia, Belgio, Spagna, ecc.

Discorso a sé richiede il capitolo del latte in polvere, di cui la nostra regione si dimostra forte utilizzatrice: ad esempio nel 1975 l'impiego è stato di 431.000 q per uso alimentare umano (1/7 del fabbisogno nazionale!) e 36.000 q per uso zootecnico. Per il primo uso, il fabbisogno è stato colmato in gran parte (88,4%) da importazioni, essenzialmente da RFT e Francia. Pur tenendo conto che esistono nella nostra regione grosse industrie dolciarie, che impiegano forti quantitativi di latte in polvere (1), non si può però omettere di notare (e i dati degli uffici per il commercio estero lo confermano) che molto latte in polvere è importato anche da industrie casearie (un paio di esse sono di importanza nazionale), nonostante il divieto in Italia (non in Olanda!) di fabbricare latticini con tale prodotto e di ricostituire comunque latte liquido per l'alimentazione umana. Oltretutto il latte in polvere è sovvenzionato dalla CEE, e questo modo di operare costituisce dunque una fonte turbativa del settore, al pari del burro dell'Est contrabbandato in Italia (si sono scoperti casi anche in Piemonte), o di quello esportato contro sovvenzione e reimportato sotto nome di altra merce. Anche nella nostra regione non manca chi lucra sovraprofitti a danno non solo della CEE ma anche dei produttori locali, già oberati da molteplici pro

(1) - Le statistiche ufficiali indicano comunque in 112.000 q di latte in polvere il fabbisogno dell'intera industria dolciaria nazionale.

blemi che in tal modo vengono aggravati. Il settore, che già ha lo svantaggio di condizioni produttive meno efficienti, subisce dunque i contraccolpi di una politica ingiusta e di manovre commerciali scorrette, ed anche per questo rimane molto più arduo il sollevarsi verso posizioni più valide.

Per concludere, il Piemonte presenta dunque produzioni che sono ancora lontane dal colmare il fabbisogno per il consumo interno e per l'esportazione verso altre regioni italiane ed estere. Com'è ben noto, il patrimonio zootecnico è ancora assillato da una certa frammentazione, da arretratezze nelle strutture delle aziende e nelle tecnologie, da rese unitarie troppo basse (la media generale non si discosta molto dai 25 q annui per bovina) addebitabili anche a un risanamento che stenta a concretizzarsi appieno, per non parlare delle difficoltà organizzative che impediscono ad esempio che venga raccolto altro latte prodotto, che viene invece impiegato per l'alimentazione dei vitelli in luogo del più economico latte in polvere. Anche l'industria avrebbe buon margine di espansione per certe produzioni: basti considerare i grossi quantitativi soprattutto di latte sterilizzato, ma anche di burro e altri latticini che oggi offrono l'opportunità ad industrie di fuori regione di penetrare senza concorrenza sui mercati al consumo piemontesi. Tale latitanza dell'industria locale non manca di sorprendere, almeno in fase di primo approccio al problema: 1.200.000 q di latte sterilizzato hanno provenienza extraregionale, con oltre l'88% dello yoghurt e delle creme (il cui consumo va aumentando senza che le industrie locali accennino a interessarsi a queste produzioni), mentre d'altro lato ben 1.800.000 q di latte fresco piemontese vengono smistati in altre regioni per essere trattati o trasformati.

Per quanto riguarda le tendenze della produzione (i consumi regionali di latte fresco sono cedenti, quelli di formaggio stazio nari), esse come si è detto stanno manifestando promettenti incrementi. Le linee di sviluppo che la Regione prevede per il termine del quadriennio di applicazione regionale del Quadrifoglio sono pienamente seguite: di questo passo la situazione produzione-consumo del Piemonte (a prescindere però dal latte in polvere) potrà riaffacciarsi su una posizione attiva. Certamente, se l'attuale situazione di divario tra l'aumento del prezzo del prodotto e l'incremento (alquanto più sensibile) dei costi di produzione dovesse persistere, non si può prevedere sino a quali limiti potrebbe essere sostenuta la resistenza dei produttori.

9.2. La situazione in Italia

Analogamente alla ripresa registrata dall'intero comparto bovino, il patrimonio nazionale di vacche da latte risulta in aumento e ha superato i 3 milioni di unità, per il 60% concentrate in Piemonte, Lombardia, Veneto ed Emilia-Romagna. In aumento è altresì la consistenza delle pecore (sui 6,5 milioni), delle bufale (480.000) e delle capre (sulle 740.000). Tali incrementi appaiono propiziati, oltre che da una crescente richiesta di latte fresco e per la trasformazione, anche da una più favorevole intonazione rispetto al passato dei prezzi alla produzione, prezzi che nel rapporto carne-latte giocano spesso a favore del latte e orientano dunque in questo senso le scelte degli allevatori. Durante le crisi per aumento dei costi di produzione, il latte risulta da tempo meno danneggiato rispetto alla carne.

La produzione di latte è sui 104 milioni q, livello raggiun

to anche per effetto di incrementi delle rese medie unitarie; vi è compreso il latte ovi-caprino, la cui produzione è sui 5,3 milioni q. Si può calcolare che i reimpieghi per l'alimentazione dei redi (i più elevati della CEE, dato che negli altri paesi si preferisce usare a questo scopo latte in polvere, produzione sovvenzionata che è creata con le forti eccedenze di latte fresco) si aggirino sui 10 milioni q, lasciandone 94 milioni per il consumo umano.

Quest'ultimo, espresso in consumi pro-capite, dovrebbe essere pari a 80 litri di latte fresco (e cioè a 45,6 milioni q in complesso), più 13,8 kg di formaggi (pari globalmente a circa 87 milioni q di latte), 2,2 kg di burro (salvo una quota minima sul 4%, esso è da calcolare come sottoprodotto dell'industria casearia, anche se ne vengono importati sui 400.000 q), e derivati minori quali latte condensato, creme, yoghurt, lattosio, caseina, siero in polvere ecc., corrispondenti (al netto dei sottoprodotti) ad altri 8,5 milioni q di latte. Esiste poi l'importante comparto del latte in polvere usato per l'alimentazione umana (per una certa parte anche per il bestiame) e quasi totalmente importato: nel 1979 circa 3 milioni q corrispondenti a oltre 35 milioni q di latte. In totale, in latte equivalente, i consumi assommerebbero a 176 milioni q circa, con uno sbilancio rispetto alla produzione sugli 80 milioni q; le importazioni peraltro sono superiori a questo livello, perchè va colmata anche una quota relativa alle esportazioni di formaggi oltre che di trascurabili quantitativi di altri prodotti lattiero-caseari. Si tratta di cifre imponenti, specie se raffrontate a quelle di pochi anni addietro.

Del latte fresco, un 20% si può ritenere venga consumato senza essere trattato, mentre i 4/5 subiscono trattamenti industria

li di pastorizzazione (un 60%, in calo) o di sterilizzazione per ottenere prodotto a lunga conservazione (40%, in aumento). Il latte sterilizzato, prodotto in gran parte con latte importato, va prendendo sempre più piede a motivo della sua facile trasportabilità e conservazione, oltre al fatto di concedere all'industria più elevati margini di profitto specie per quanto riguarda i latti speciali a basso contenuto di grasso.

L'industria casearia utilizza circa il 53% del latte nazionale disponibile, a parte i forti quantitativi esteri. Il 92% del latte raccolto serve a fabbricare formaggi e l'8% altri latticini; si producono sui 5,5 milioni q di formaggi (circa 400.000 da latte ovicaprino, ricercato; 50.000 sono esportati) e 1 milione di q di burro (compreso quello proveniente dalle industrie che trattano il latte alimentare scremandone parte del grasso), oltre ad altri latticini tra cui è in forte sviluppo lo yoghurt. Una notevole distorsione nelle produzioni casearie riguarda il grana, che viene prodotto in forti quantitativi per motivi di convenienza economica (si era giunti a fabbricarne quasi 2 milioni q all'anno, con un'eccedenza pari a circa il 50%): esso ovviamente subisce periodiche crisi e necessita dell'intervento comunitario per tonificare il mercato sottraendo una parte del surplus; a fronte di queste superproduzioni si riscontra la mancata fabbricazione di altri formaggi, per i quali è necessario ricorrere ad importazioni.

Il disavanzo italiano di latte appare ogni anno in aumento. Le sole importazioni di latte fresco (quasi tutto da RFT e Francia, nella proporzione di 4 : 1) superano i 15 milioni q; solo per poche decine di migliaia di quintali si tratta di latte sterilizzato e confezionato (prodotto francese destinato a Piemonte, Liguria e città di

Milano). Latte e siero in polvere superano i 3 milioni q; il burro i 400.000 q (per oltre il 50% dalla RFT). La voce più onerosa si rivela peraltro quella dei formaggi, sino a pochi anni fa di consistenza modesta (o nulla, tenendo conto delle esportazioni): nel 1979 se ne sono importati 2.343.000 q e anche da paesi terzi (il 48% dalla RFT, il 24% dalla Francia), per un valore di 615,4 miliardi pari al 48% dell'import lattiero-caseario. Al confronto, è modesta l'esportazione (340.000 q nel 1979), in cui assumono rilievo il gorgonzola (specie verso Francia, Svizzera e RFT), il pecorino (USA, poi Canada e Francia) e lo stesso grana (Svizzera, Francia, ecc.).

La posizione italiana nel settore è particolarmente svantaggiata. La produzione è oberata da costi che sono i più elevati della Comunità, per le note carenze nelle strutture (l'87% dei produttori non raggiunge i 200 q annui) e per le rese unitarie medie che non giungono ancora a 30 q, contro i 45 dell'Olanda e i 43 della Danimarca (solo l'Irlanda ci è inferiore, nella CEE). In tale situazione, i prodotti lattiero-caseari degli altri paesi membri sono resi particolarmente competitivi, grazie anche ai meccanismi dei montanti compensativi. In Italia il prezzo del latte supera il prezzo indicativo e quello di intervento, offrendo buon gioco al latte estero. Gli allevatori degli altri paesi praticamente possono produrre latte a volontà collocandolo senza rischi e remunerativamente; quelli italiani invece rischiano, non avendo convenienza a far ritirare il latte dagli organismi di intervento (come si è già detto, all'estero forti quantità di prodotto vengono sovvenzionate per essere cedute all'industria del latte in polvere, che viene poi riacquistato a prezzo vantaggioso per l'alimentazione dei vitelli). Il condizionamento imposto dal latte d'oltre frontiera è considere

vole e produce effetti negativi che si ripercuotono persino sulla validità del movimento cooperativo, dal momento che non sono soltanto gli industriali ad avere convenienza a importare latte. Come se non bastasse, gli allevatori italiani vengono penalizzati anch'essi per la superproduzione comunitaria: essi devono subire la tassa di corresponsabilità, di cui recentemente è stato elevato l'importo, nonchè accollarsi la soprattassa che scatterà se la produzione 1980 supererà di oltre il 5% quella del 1979.

9.3. La situazione nella CEE

Con un patrimonio sui 25 milioni di lattifere (oltre agli ovini e caprini che forniscono sui 20 milioni q), la CEE produce oltre 1.100 milioni q di latte, per il 29% ottenuto dalla Francia, per oltre il 20% dalla RFT, per il 16% dal Regno Unito, per oltre il 9% ciascuna da Olanda e Italia. Sottratti circa 120 milioni q somministrati ai vitelli e circa 265 destinati al consumo fresco, ben 700 milioni q vengono trasformati in latticini o in polvere.

Di fronte a una consistenza delle lattifere che non in tutti i paesi è in incremento ma che sostanzialmente è stabile nel complesso della CEE, si riscontrano produzioni ovunque in aumento, più sensibile in Irlanda, Italia, Olanda e Regno Unito. Stabile appare la destinazione al consumo fresco, mentre aumentano continuamente le produzioni di burro e di latte in polvere, un po' meno quelle di formaggio. Soltanto Italia e Regno Unito sono deficitarie di latte, ma specialmente di formaggi. Dalle statistiche FAO relative al 1979 risulta che la CEE produce il 36% del burro mondiale, il 47% del formaggio, il 60% del latte in polvere, il 33,3% del latte condensato, partendo da una produzione di latte di vacca pari sul totale

mondiale a poco più del 30%.

I consumi unitari di latte fresco vedono nettamente in testa Danimarca, Olanda e Regno Unito con oltre 140 litri pro-capite, seguiti con 80-86 dagli altri, in coda ai quali è l'Italia. Il nostro paese è invece in buona posizione riguardo ai consumi capitari di formaggi: con 13,8 kg è preceduto infatti solo dalla Francia (15 kg); la media CEE è probabilmente sui 12 kg. I consumi di burro, sui 5 kg nel complesso della CEE, vedrebbero in testa l'Irlanda con 10 kg, seguita da Francia e Belgio con 8, Danimarca e Regno Unito con 7, RFT con 5, Olanda con 3 e Italia con 2,2. Circa il trend, risultano stabili i consumi di latte, in lieve aumento quelli di formaggi e in diminuzione quelli di burro.

Il grado di autoapprovvigionamento CEE espresso in latte equivalente non appare di agevole calcolo; esso dovrebbe comunque essere superiore al 150%. In base a dati FAO del 1979 sul movimento export-import, si possono fissare livelli del 156% per il latte in polvere, del 208% per il latte condensato, del 117% per i formaggi e del 122% per il burro: considerato che tutto il latte non consumato fresco viene trasformato nei suddetti derivati principali, queste percentuali possono fornire un quadro dell'entità dei surplus comunitari.

Di conseguenza, la CEE è il massimo esportatore mondiale di prodotti lattiero-caseari, in una situazione però di prezzi internazionali alquanto inferiori a quelli europei. Per scorte imponenti come quelle di burro (si sono avuti sino a oltre 4 milioni q accumulati) e di latte scremato in polvere (nel 1977 si sono raggiunti 9.650.000 q stoccati), si tratta molto sovente di smaltimento forzoso a prezzi di svendita ben inferiori a quelli stessi internazionali.

Lo sforzo finanziario per il sostegno del comparto lattiero è pertanto notevolissimo: nel 1979 si sono spesi a questo scopo ben 4,6 miliardi di ECU, pari a circa 5.300 miliardi di lire e a un terzo del bilancio CEE.

9.4. Problemi della commercializzazione

Rispetto a un decennio addietro, qualche miglioramento è stato raggiunto nel far conseguire al settore una maggiore efficienza nella fase del collocamento della produzione, ma si è ancora lontani da una situazione che sia appena soddisfacente.

Le strutture aziendali e lo stato degli allevamenti mostrano molta lentezza ad adeguarsi a linee più moderne. Tuttavia molte piccole stalle sono state chiuse; su ampie aree è stato attuato o si sta realizzando un certo risanamento del bestiame; gli allevamenti si avvalgono sempre più di capi selezionati, di tecniche di alimentazione più idonee alla produzione intensiva di latte, di tecnologie atte a produrre a costi minori. Va anche rilevato che moltissime aziende di tipo tradizionale restano al di fuori dei grossi canali di smistamento della produzione, in quanto vendono il loro latte direttamente al consumatore o al dettagliante (come avviene in tutti i piccoli centri), oppure lo reimpiegano nella produzione di carne: oltre a non incidere negativamente sull'efficienza dell'iter commerciale, esse conseguono remunerazioni del latte superiori a quelle degli altri produttori, procurano un beneficio anche ai consumatori (che in genere pagano prezzi inferiori a quelli del consumo e che fruiscono di un prodotto sicuramente fresco e non manipolato), e nel caso del reimpiego alleggeriscono il mercato di latte che, almeno a livello co

munitario, è in forte eccedenza.

La fase della raccolta è riuscita a conseguire miglioramenti importanti, con un notevole adeguamento della viabilità rurale, con la diffusione dei refrigeratori che consentono di ridurre il numero giornaliero di raccolte, e in qualche caso (qui si può ancora fare molto) con l'organizzazione dei produttori in cooperative di raccolta che permettono almeno di trasferire sui produttori stessi qualche utile (vedi il tenore in grasso eccedente il normale) che prima era sottratto dai raccoglitori.

Dal 1973 sono decadute le situazioni monopolistiche in cui operavano le Centrali del latte; la libera circolazione dei prodotti nella CEE ha potuto avere corso, non senza traumatici contraccolpi per il nostro settore lattiero chiaramente in condizioni di inferiorità. Il fatto negativo determinante sotto l'aspetto della commercializzazione è costituito dalla situazione deficitaria italiana, andata accentuandosi per un calo delle produzioni e un aumento dei consumi: in tale situazione la determinazione del prezzo del latte, diversamente dagli altri paesi comunitari, non avviene in base al prezzo indicativo CEE, ma in base ai meccanismi previsti da un'apposita normativa nazionale, variamente recepita dalle varie legislazioni regionali, come si dirà meglio più avanti. Il fatto che il prezzo sia superiore a quello indicativo CEE (di per sé già favorevole per i produttori ben organizzati), può costituire apparentemente un vantaggio per i produttori nostrani, ma in effetti si ritorce verso di loro perchè innesca la forte competitività dei paesi membri eccedentari, che trovano molto conveniente piazzare latte e latticini in Italia, deprimendo le potenzialità contrattuali dei produttori locali. In subordine, anche gli industriali italiani vengo-

no posti in situazione di minor competitività, a meno di approvvigionarsi (e tale è il loro ovvio comportamento) di latte estero, meno costoso. Si sono invocati provvedimenti per rendere meno agevole l'introduzione di prodotti esteri nel nostro paese (1), ma quand'anche si ottenesse ciò, i produttori d'oltr'alpe sono così ben organizzati tra loro, così efficienti a livello produttivo e commerciale, così abili nello sfruttare (con la complicità dei governi) i punti deboli dei macchinosi regolamenti comunitari, da conservare comunque una competitività sufficiente (unico deterrente potrebbe essere il costo dei trasporti) a disturbare parecchio le possibilità d'azione già non elevate dei nostri produttori. A parte la riduzione dei costi di produzione, non si vede altra via d'uscita a questa pesante situazione, che il rivedere i meccanismi di intervento per gli stoccaggi, scoraggiando le abnormi produzioni di alcuni paesi che da essi si avvantaggiano: differenziare cioè gli interventi a seconda che il paese contribuisca fortemente ad alimentare surplus o che, al contrario, sia al di sotto dell'autosufficienza.

Altro fattore di disagio del settore produttivo piemontese è costituito da un mutamento non indifferente nelle scelte del tipo di latte, operate dal consumatore. Ha assunto infatti un forte sviluppo il consumo del latte sterilizzato a lunga conservazione e dei latti speciali a basso tenore di grasso; le industrie sono mol

(1) - Si è proposto di svalutare sensibilmente la lira verde e di rivedere i meccanismi che regolano i montanti compensativi monetari. Le azioni del primo tipo avrebbero però implicazioni tali da renderne non facile l'attuazione; più positivi sarebbero i provvedimenti del secondo tipo. Intanto, alla Germania verranno fatti ridurre gli importi compensativi di latte e latticini esportati in Italia.

to interessate a queste produzioni: il margine di guadagno è molto maggiore, la distribuzione capillare è facilitata dalla non deperibilità del prodotto, e si può impiegare latte non fresco ("stanco") come quello di importazione che costa meno. Perciò i dettaglianti vengono incoraggiati dall'industria, con margini maggiori, a vendere tali latti piuttosto che altri (e il consumatore stesso può preferirli, se desidera latte magro ecc.), e finisce per innescarsi un'abitudine alimentare che privilegia questo latte in luogo di quello pastorizzato (che com'è noto è il solo a potersi preparare soltanto con latte fresco locale). Il risultato è evidente: in Piemonte, su 84 litri consumati pro-capite, oltre 40 sono di latte sterilizzato (47 in provincia di Vercelli, dove gli allevamenti di lattifere sono più scarsi), latte che, escludendo quello fresco venduto direttamente dagli agricoltori alle famiglie, costituisce quasi il 65% del latte acquistato nelle rivendite! Di conseguenza più d'una Centrale del latte incontra difficoltà a smerciare il latte fresco intero, mentre aumenta la concorrenza di chi vende latte sovente di dubbio valore alimentare, prodotto con latte importato a costi inferiori (per non parlare delle frodi operate rigenerando latte in polvere), e ceduto talvolta a prezzi bassi per stroncare la resistenza delle Centrali. E, come si è detto, a fronte di 1.200.000 q di latte sterilizzato introdotto da altre regioni, il Piemonte deve collocare altrove 1.800.000 q di latte fresco.

Indubbiamente, si prospetta anche in termini di utilità sociale la necessità di sostenere e di rilanciare il latte fresco non sterilizzato, sia per sollevare i consumatori dalle conseguenze di scelte alimentari inconsapevoli e inopportune, e sia per tutelare i produttori locali. Si è giustamente parlato di educazione alimen

tare, di informazione, di promozione del consumo, di incentivazione dello stesso nelle scuole, mense, ospedali ecc.

Per quanto riguarda l'iter del latte dal produttore all'industria, senza dubbio la presenza di raccoglitori e di grossisti si è assottigliata e non esercita più le azioni parassitarie che si lamentavano in passato; sovente tali operatori svolgono un servizio indispensabile (ovviamente, in carenza di cooperazione che li sostituisca), anche se esistono casi in cui per tale servizio viene pagato un prezzo superiore al giusto. Ugualmente, non sembra gravato da molte irrazionalità il circuito che dall'industria o dalle Centrali porta al dettaglio (ferme restando le critiche che si possono rivolgere a quest'ultimo settore, in analogia a una situazione che investe l'intero comparto alimentare). La distribuzione infatti è affidata a concessionari, ad appaltatori, a grossisti, la cui incidenza potrebbe essere alleggerita soltanto se fosse razionalizzato, appunto, il dettaglio stesso. In molti casi le Centrali riforniscono direttamente i dettaglianti.

La cooperazione, che sino a pochi anni fa esercitava un ruolo marginale, ha allungato il passo e consegue importanti risultati nel campo della raccolta e della concentrazione della produzione. Purtroppo la sua presenza non è affatto determinante ai fini del potere contrattuale, nè della valorizzazione del prodotto. Sono poche infatti le cooperative che trasformano direttamente il latte, o che riescono a trattarlo per il consumo vincendo la concorrenza degli industriali, e nessuna tra quelle di raccolta potrebbe superare vantaggiosamente la posizione di inferiorità del latte nostrano spuntando dagli industriali prezzi più favorevoli. Manca in effetti un'unità di azione (alcune cooperative agiscono anche in

concorrenza tra loro), un collegamento che ne accresca il potere contrattuale e che valga anche a indirizzare la produzione lungo i canali più validi e più razionali. Per quanto lo strapotere degli industriali sia difficilmente contrastabile nell'attuale situazione di deficit nazionale e di permeabilità delle frontiere, tuttavia una cooperazione forte, come in Emilia e in Lombardia, dà certamente buoni frutti. La cooperazione va estesa, potenziata quella esistente, razionalizzate le iniziative per vari motivi deboli (un grosso complesso ad esempio si vede costretto a importare dall'estero 1/3 del quantitativo lavorato, onde migliorare la propria situazione lucrando sull'import come qualunque industria privata), creare un secondo grado che raggruppi quante più iniziative singole possibili, estendere l'associazionismo al trattamento del latte e alla sua trasforma-zione. Particolarmente carente è la cooperazione nel Cuneese, dove è concentrata buona parte della produzione lattiera piemontese e dove, come si dirà, più deleteria è la politica al ribasso svolta dagli industriali.

Il regolamento CEE 355/77, concede discreti aiuti per strutture di lavorazione del latte o per la trasformazione o per la commercializzazione, dando priorità proprio alle cooperative. Per la lavorazione del latte ai fini del consumo fresco, sono favorite sopratutto le iniziative di concentrazione e ristrutturazione, ma vengono presi in considerazione anche nuovi impianti privilegiando cooperative o loro consorzi; i vincoli posti consistono in una disponibilità lo-cale di latte per almeno il 70% della potenzialità degli impianti: quest'ultima nelle aree ad elevata produzione dovrebbe raggiungere almeno i 100-150.000 q annui. Per la commercializzazione, vengono finanziate iniziative (sempre con priorità alle cooperative) atte a con

sorziare caseifici che possano in tal modo concentrare la produzione o conservarla (stagionatura, catene del freddo), o a creare strutture di trasporto refrigerato; si richiede però che le Regioni assicurino possibilità di accedere a credito di anticipazione per remunerare ai soci una parte dei conferimenti. Per la trasformazione, infine, vengono considerate le ristrutturazioni e le concentrazioni, in subordine i nuovi impianti ma solo a particolari condizioni e comunque non al Nord in linea di massima: nuovi impianti cooperativi potrebbero dunque trovare difficoltà ad essere ammessi ai finanziamenti, la cui concessione è inoltre subordinata al reperimento in loco di latte per almeno il 70% della potenzialità, e ad una produzione casearia che raggiunga almeno i 10.000 q annui se si tratta di produzioni tipiche ottenute con sistemi artigianali, e almeno 30.000 q se con impianti molto meccanizzati.

Oltre a favorire la cooperazione, in qualche caso si dovrebbero intraprendere iniziative atte a consentire l'accesso dei produttori nella gestione delle Centrali del latte, e a collegare le stesse per le opportune azioni di interesse comune.

Attualmente il prezzo del latte viene fissato in base ai criteri stabiliti dalla L. regionale 8 luglio 1975 n. 306, e cioè ad ogni semestre con trattative interprofessionali tra produttori e industriali, d'intesa con la Regione. I contratti stipulati dovrebbero garantire ai produttori il prezzo pattuito (1), che in realtà subi-

-
- (1) - Si è dovuto purtroppo rilevare che anche tale garanzia è fallace. In fatti gli industriali nella primavera 1980, accampando difficoltà nel mercato caseario, hanno deciso di non corrispondere le 320 L/kg pattuite, offrendo liquidazioni in qualche caso addirittura inferiori al prezzo indicativo CEE che era sulle 280 L/kg. Lunghe e incerte trattative hanno poi ottenuto dalla controparte (il mercato era ormai in ripresa) che la cifra concordata fosse corrisposta, però con gravose dilazioni. Il prezzo concordato per il 2° semestre 1980 è stato poi di 321 L/kg.

sce una svalutazione per effetto delle dilazioni nel pagamento che gli industriali si concedono.

La posizione degli industriali si rivela quanto mai solida in confronto a quella dei produttori: essi ricercano il latte fresco locale (di particolare pregio è quello cuneese, più grasso del normale), ma se il prezzo non è molto conveniente essi minacciano di rinunciare a una parte del prodotto locale accrescendo l'importazione dall'estero. Di fronte a uno scarso potere contrattuale dell'offerta, una concentrazione modesta della domanda riesce a imporre il prezzo: è sufficiente infatti che pochi industriali minaccino di non ritirare il latte, per gettare in crisi l'intero settore.

Un comparto che andrebbe razionalizzato per quanto riguarda varie sue componenti è quello dei formaggi. Come si è detto, 5 grosse industrie fabbricano 1/3 della produzione piemontese, e un'altra trentina di caseifici un altro terzo; alla parte rimanente concorrono molti caseifici di piccole dimensioni e la produzione familiare, che annovera latticini tra i più pregiati, per le caratteristiche di qualità, tipicità e genuinità che li contraddistinguono.

I caseifici di grandi e medie dimensioni producono, ed è ovvio, ciò che conviene loro maggiormente: va peraltro dato atto agli industriali piemontesi di non seguire l'esempio di quelli di altre regioni padane che, da quando il grana è tra i prodotti oggetto di intervento CEE, dedicano alla fabbricazione redditizia di questo formaggio molto latte, provocando squilibri nelle disponibilità al consumo (a fronte di ingenti surplus di grana, si innescano e si inaspriscono carenze di altri formaggi, che devono essere importati), anomali andamenti di mercato⁽¹⁾, disorientamento nei consumatori proprio in un momento di cresci

(1) - Sulla produzione del grana si innestano anche le speculazioni degli stagionatori e persino di categorie estranee al settore che investono capitali sul grana e ne manovrano l'immissione sul mercato. Si sono lamentati pertanto anomali aumenti di prezzo, che hanno trascinato sulla stessa strada anche gli altri formaggi ma specialmente il parmigiano e il provolone.

ta dei consumi pro-capite, e un aumento delle già ingentissime spese di intervento comunitario per il settore lattiero. In Piemonte, come si è detto, soltanto il 10% del formaggio prodotto appartiene ai tipi duri (non viene coperto neppure il 60% del fabbisogno regionale), mentre le preferenze degli industriali locali sono volte ai formaggi molli (ne vengono piazzati fuori regione oltre 200.000 q, in massima parte gorgonzola) e a quelli freschi (circa 30.000 q venduti fuori Piemonte, ovviamente dopo aver colmato quasi per intero il fabbisogno regionale).

Se la commercializzazione dei prodotti delle grandi e medie industrie casearie non appare presentare problemi di rilievo (a parte l'intermediazione degli stagionatori, che esplicano un servizio necessario ma che talvolta esercitano azioni parassitarie), non si può dire altrettanto di quella dei piccoli caseifici, che dovrebbero almeno consorziarsi per la fase della vendita, per non parlare di azioni comuni da intraprendere per migliorare, qualificare e diffondere la produzione e specialmente i formaggi tipici.

A quest'ultimo proposito molto si può fare, e andrebbe fatto senza indugi perchè altrove si opera già con impegno e la penetrazione sui nostri mercati è sempre più evidente. Concentrare per il commercio molte piccole produzioni, ma anche quelle maggiori, se si vuole (e si può, vedi il gorgonzola) utilizzare le suscettività offerte dall'export; creare un organismo che propagandi e, se è il caso, commercializzi; istituire marchi e denominazioni controllate, per qualificare certi tipi di formaggio. Accrescere certe produzioni tipiche ora provenienti da fabbricazione familiare, in modo da adeguarle alla richiesta e diffonderne il consumo (1).

(1) - Per tali produzioni si verifica attualmente la vendita diretta sui molti mercati esistenti in Piemonte (e accessibili di fatto solo ai consumatori locali); una minima parte perviene anche al dettaglio nelle città, a prezzi generalmente raddoppiati.

Non va sottovalutato, ripetiamo, il ruolo delle cooperative, non solo nel quadro della trasformazione che per taluni versi può apparire difficile (almeno sin quando il consumatore non saprà operare scelte tra prodotti sicuramente genuini e tra altri prodotti che possono venire fabbricati con latti più scadenti o addirittura con l'impiego di latte in polvere), e non solo per altri aspetti che già si sono menzionati, ma proprio perchè si può ragionevolmente ritenere che esse riuscirebbero a svolgere, se numerose e collegate, un ruolo positivo anche in sede di negoziazione del prezzo del latte. E' già accaduto, infatti, che la possibilità che latte di cooperative venisse ceduto ad industriali di altre regioni, abbia fatto recedere gli industriali locali da offerte insoddisfacenti per i produttori. Anche la semplice concentrazione della produzione, sia pure in presenza della concorrenza d'oltr'alpe, può migliorare di molto il potere contrattuale dei produttori.

10. IL COMPARTO MANGIMISTICO

10.1. Impieghi, produzione e distribuzione in Piemonte

10.1.1. Gli impieghi

L'impiego dei mangimi è andato diffondendosi in notevole misura nella nostra regione, di pari passo con il razionalizzarsi degli allevamenti e delle tecniche di alimentazione del bestiame. Tuttavia il Piemonte, pur essendo tra le regioni che più contribuiscono alle produzioni zootecniche, presenta un consumo piuttosto basso (poco più del 6% del totale nazionale) di mangimi di produzione industriale. Infatti, soprattutto nel comparto delle produzioni bovine, è assai dif-

fusa la tendenza alla produzione aziendale di mangimi attraverso la preparazione di miscele i cui componenti, in parte prodotti e in parte acquistati, vengono comunque dosati con criteri scelti dall'allevatore e non sempre rispondenti alle effettive esigenze del bestiame, tanto sotto il profilo della composizione che delle quantità somministrate (1). Va peraltro precisato che lo scarso livello di efficienza dei sistemi di alimentazione dei bovini non è necessariamente correlato allo scarso ricorso da parte degli allevatori all'acquisto di mangimi già preparati.

Diverso è invece l'atteggiamento di quegli allevatori (soprattutto di pollame e conigli, poi di suini e in ultimo di bovini) le cui attività tendono ad assumere, o assumono, caratteristiche industriali, con allevamenti spesso "senza terra" e con ricorso sempre più spinto (o esclusivo) ai mangimi di produzione industriale, e con frequenti forme di integrazione produttiva con i mangimifici.

Sulla base delle diete alimentari degli allevamenti ra-

-
- (1) - Si può ritenere particolarmente carente sotto questo aspetto l'alimentazione del bestiame nelle zone montane e soprattutto (data l'importanza del patrimonio ivi presente) in quelle collinari, mentre più in generale è da attribuirsi a una irrazionale alimentazione il basso livello produttivo che mediamente si riscontra nelle bovine da latte allevate in Piemonte. I problemi fisiologici connessi all'uso dei mangimi sono in realtà assai vari, a seconda dei tipi di bovini. Se in effetti le lattifere vanno alimentate a mangimi con molta oculatezza (se si eccede, si può verificare quella che viene definita "intossicazione da mangime", con danno per organi come il fegato e quindi con un accorciamento della carriera), al bestiame giovane un'alimentazione più intensiva (che di rado però viene perseguita) giova invece in termini di rafforzamento fisico e fisiologico, di anticipo dei calori, di anticipo della prima lattazione e quindi di allungamento della carriera produttiva.

zionali, e sulla scorta di indicazioni sui consumi delle altre aziende forniti dalla recente rilevazione condotta dall' IRES sui bilanci delle aziende agricole, si è valutato in 21.500.000 q il consumo piemontese di mangimi (compreso il latte naturale, che come si è detto viene ancora somministrato in buona misura in luogo del latte in polvere). Esso può ripartirsi (v. tabella seguente) in 6.400.000 q per l'alimentazione delle vacche e del bestiame bovino da allevamento, 8.300.000 q per l'ingrasso di vitelli, 3.000.000 q per il comparto suinicolo, 3.600.000 q per quello del pollame (2.900.000) e dei conigli (700.000 q), 200.000 q per ovini, caprini, equini e altro bestiame. E' diffusissimo l'uso di integratori, di cui deve comunque provvedersi anche chi prepara in azienda i mangimi o chi dispone di insilati.

10.1.2. Gli acquisti

Secondo i dati forniti dall'Associazione nazionale tra i produttori di alimenti zootecnici (Assalzoo) e disponibili sino al 1978 incluso, i mangimi distribuiti in tale anno in Piemonte assommavano a poco più di 6.300.000 q; sarebbe pertanto stato acquistato prodotto di fabbricazione industriale per poco più del 29% di quanto è stato impiegato, contro quasi il 71% che è stato invece prodotto in azienda.

Mangimi impiegati e acquistati, per settore (quintali)

	A impieghi	B acquisti dalle ind.(1978)	% B su A
vacche e bovini da allevam.	6.400.000	1.275.436	19,93
ingrasso vitelli	8.300.000	1.210.587	14,59
suinicoltura	3.000.000	1.286.263	42,09
pollicoltura	2.900.000	1.858.623	64,11
coniglicoltura	700.000	577.699	82,53
altri allevamenti	200.000	93.025	46,51
	21.500.000	6.301.633	29,31

Dai dati disaggregati per settore zootecnico, risulta che negli allevamenti bovini il ricorso a mangimi acquistati è pari, complessivamente, ad appena il 17% del totale consumato, mentre tale percentuale sale al 42% per gli allevamenti suinicoli, al 64% per quelli di pollame e ovaiole, all'82,5 % per quelli di conigli; poco significativi sono i quantitativi di mangime consumato o acquistato per altro bestiame. La propensione degli allevatori a produrre da sé una parte dei mangimi necessari, è appunto rilevante nel settore bovino, ma non è indifferente neppure in quelli dei suini e del pollame, sia pure per motivazioni ben diverse: questi ultimi settori infatti si basano in parte su grossi allevamenti i cui conduttori sono essi stessi produttori di mangimi, in molti casi non solo per sé ma anche per il mercato (1). Gli allevatori di conigli optano invece per l'acquisto di una buona parte del mangime impiegato; tale condotta può meravigliare, se si pensa che la formula del mangime per conigli richiede materie prime non pregiate, per cui è più agevole rispetto ad altri mangimi la preparazione, e più conveniente la produzione in proprio anche sotto l'aspetto economico: da un lato però alcuni grossi allevatori sono "senza terra", e dall'altro si tende forse ad attribuire al mangime prodotto industrialmente doti di finezza e di varietà di componenti (che l'animale stesso peraltro non richiede), superiori a quelle dei mangimi producibili in azienda, il che non sembra in questo caso corrispondere alla realtà.

(1) - Va anche ricordato che gli allevamenti di suini annessi ai caseifici consumano poco mangime: un po' di nucleo e di integrativi insieme a mangimi semplici come cruschetto, mais, ecc.

MANGIMI DISTRIBUITI E PRODOTTI DALLE INDUSTRIE NEL 1968 E NEL 1978 IN PIEMONTE (quintali)

(fonte: ISTAT sino al 1977, ASSALZOO 1978)

A) DISTRIBUITI

	sostitu- tivi del latte	per vitelli e "altri bovini"	per vac- che da latte	per bovini da carne	per suini	per pol- la me da carne	per ovaiole	per conigli	per altri animali	TOTALE generale
1968										
totale	178.755	210.636	212.597	486.333	550.884	643.229	542.528	145.018	15.666	2.985.646
di cui nuclei	-	25.473	35.927	43.156	75.501	203.538	128.868	274	479	513.216
1978										
totale	210.362	326.841	738.233	1.210.587	1.286.263	1.084.078	774.545	577.699	93.025	6.301.633
di cui nuclei	-	22.580	97.179	161.476	109.579	112.116	70.660	3.550	23	577.163

B) PRODOTTI

1968										
totale	83.774	132.216	183.085	353.046	433.387	541.930	568.890	111.971	3.962	2.412.261
di cui nuclei	-	20.124	24.789	26.202	31.387	153.841	99.085	90	-	355.518
1978										
totale	28.370	310.827	725.198	1.059.321	876.185	838.939	690.060	353.903	26.200	4.909.003
di cui nuclei	-	52.395	82.012	138.081	61.523	41.937	41.787	100	305	418.140

Il mercato appare in continua espansione. Da 2.986.000 q distribuiti (e cioè venduti dall'industria) nel 1968, si è saliti a 6.300.000 q nel 1978, con incrementi molto più sensibili per i mangimi integrati che non per quelli concentrati integrati (nuclei). Gli aumenti più rilevanti di impiego si registrano, quantitativamente, per i suini e per i bovini da carne, poi per le lattifere, per il pollame da carne e per i conigli. Gli allevamenti di bovini da carne (negli ultimi tre anni) e di suini (negli ultimi due) presentano stazionarietà di consumi di mangime di produzione industriale, per cause che non sono chiare nel primo caso, e che nel secondo sono dovute alle note crisi che purtroppo affliggono il settore. A prescindere dagli animali minori, percentualmente l'incremento più rilevante è di pertinenza della coniglicoltura (impieghi quadruplicati); sono più che triplicati gli usi per bovine da latte e più che raddoppiati quelli per bovini da carne e per suini, con rilevanti sbalzi altresì per il pollame da carne. E' sintomatico, per evidenziare i modesti impieghi negli allevamenti di lattifere, il confronto (v. l'ultima tabella) tra i quantitativi di mangime acquistati per tali allevamenti e quelli per la coniglicoltura, settore la cui pur notevole importanza non può far trascurare il fatto che a fronte di meno di 5 milioni di conigli allevati, stanno quasi 600.000 vacche.

Il settore dei sostitutivi del latte per l'alimentazione dei vitellini è l'unico a denunciare diminuzioni di impiego: si registra bensì un incremento di lieve entità dal 1968 al 1978, ma va tenuto presente che dopo il 1968 gli acquisti

di tale alimento erano cresciuti sino a toccare nel 1972 i 406.500 q, cioè un quantitativo che nel 1978 si è quasi dimezzato; ciò testimonia il favore che ancora incontra presso gli allevatori piemontesi l'alimentazione dei vitelli con latte naturale, tendenza che ovviamente si accentua se si innescano difficoltà di mercato per il latte (1).

10.1.3. La produzione

Rispetto ai quantitativi acquistati, la produzione che esce dai mangimifici piemontesi è inferiore di un buon quinto. Secondo i dati dell'Assalzoo disponibili sino al 1978 incluso, a 6.300.000 q distribuiti corrispondono infatti 4.909.000 q prodotti, con un deficit del 22%.

Dall'inizio degli anni Settanta, in cui il disavanzo era sul 10%, si è venuta accentuando la dipendenza da altre regioni, da cui sono andate provenendo crescenti quote degli incrementi di richiesta verificatisi. Nel 1976 si è toccato il 23% di deficit, che nei due anni successivi non è però aumentato ed è anzi lievemente diminuito; per gli anni dal 1979 in poi non si dispone ancora di dati, ma la situazione sembrerebbe essere ancora migliorata.

Analizzando il comparto produttivo regionale per tipo di mangime, si può notare come il deficit maggiore sia registrato dai mangimi per suini (-32%), con uno squilibrio tra

(1) - A proposito del latte in polvere emerge anzi un dato preoccupante, come si è già riferito nel capitolo sul latte: nella nostra regione infatti gli impieghi di latte in polvere per l'alimentazione umana risultano più che doppi rispetto a quelli per gli allevamenti zootecnici.

produzione e acquisti che però si mantiene abbastanza costante nei vari anni. Il quantitativo che proviene da fuori regione (nel 1978, 410.000 q) costituisce da solo il 30% del deficit mangimistico piemontese.

Per importanza segue il deficit della coniglicoltura: 224.000 q su 575.000 acquistati; può apparire strano questo mancato adeguarsi dell'industria regionale alla richiesta degli allevatori, proprio in un settore che sembrerebbe consentire margini di redditività più ampi rispetto agli altri tipi di mangime. Per di più, il deficit risulta in notevole aumento.

Gli acquisti per i polli da carne superano nel 1978 di 214.000 q il quantitativo prodotto, con una progressiva diminuzione del disavanzo. Proviene da altre regioni gran parte del mangime necessario all'altro pollame da carne (tacchini, ecc.), il cui allevamento non incontra però grande favore presso gli avicoltori della nostra regione. A poco più di 84.000 q assomma infine il deficit del grosso comparto relativo all'alimentazione delle ovaiole, deficit che si sta ridimensionando per riavvicinarsi forse a quella situazione di esuberanza di produzione che si registrava qualche anno addietro.

Nel complesso, l'intero settore avicunicolo si aggiudica (1978) quasi il 40% del deficit mangimistico piemontese. A parte un 4-5% di competenza degli allevamenti minori (che peraltro comprendono la piscicoltura ed altre attività di allevamento marginali rispetto all'agricoltura), rimane un 26% da attribuire al settore bovino. Nessun comparto zootecnico è in attivo riguardo all'approvvigionamento mangimistico: qualche

anno addietro presentavano però una differenza positiva tra produzione e acquisti i settori delle vacche da latte e delle ovaiole.

Negli allevamenti bovini, una discreta parte del disavanzo di mangimi (182.000 q su 362.000 e cioè la metà) è dovuta al latte in polvere. La parte rimanente riguarda quasi per intero (151.000 q) mangimi per l'ingrasso, dato che è lieve il deficit di quelli sia per l'alimentazione di vitelli giovani (16.000 q) e sia per le vacche da latte (13.000 q), unico settore importante che possa vantare quasi un pareggio tra produzione e distribuzione per la vendita.

Riepilogando, i 4.909.000 q di mangimi prodotti nel 1978 dall'industria piemontese sono costituiti da 4.491.000 q di integrati e da 418.000 q di nuclei. Come risulta dalla tab. seguente, la destinazione rivela il prevalere, nell'ordine, degli usi per l'ingrasso di bovini da carne, di suini e di pol-lame; seguono gli impieghi per gli allevamenti di lattifere e di ovaiole, e poi quelli per l'ingrasso di conigli e per l'allevamento di vitellini sia per la rimonta che per il futuro ingrasso.

Riparto della produzione di mangimi 1978 per destinazione

destinazione	quintali	%	% per grandi settori	confronto con % della distribuz.
Bovini (2.123.716 q)			43,2	39,5
di cui ingrasso bov.da carne	1.059.321	21,6		
allevam. vitellini	339.197	6,9		
allevam. lattifere	725.198	14,8		
Suini (876.185 q)	876.185	17,8	17,8	20,4
Pollame e conigli (1.882.902 q)			38,4	38,7
di cui ingrasso pollame	838.939	17,1		
allevam. ovaiole	690.060	14,1		
ingrasso conigli	353.903	7,2		
Altri allevamenti (26.200 q)	26.200	0,5	0,5	1,4
totale	4.909.003	100,0	100,0	100,0

Come si può notare dall'aggregazione dei dati per grandi comparti produttivi degli allevamenti, emerge la notevole importanza della produzione di mangimi per il settore avicunicolo, oltre che dei relativi consumi.

La produzione industriale avviene in 176 mangimifici (su 1.500 che esistono in Italia), dei quali 87 situati in provincia di Cuneo, 26 torinesi, 24 alessandrini, 21 astigiani, 10 vercellesi e 8 novaresi. La potenzialità oraria complessiva è sui 3.700 q e varia da quasi 1.500 q del Cuneese, ai 200 q del Vercellese. Oltre i 100 q/ora esistono solo 2 unità (1 ciascuna nelle province di Cuneo e Torino), 13 unità nella classe da 50 a 100 q, una cinquantina da 10 a 50 q, una sessantina da 6 a 10 q e un'altra cinquantina di piccole

unità con potenzialità inferiore ai 5 q/ora. Stanno per entrare in produzione due altri grossi complessi nel Cuneese.

Come si può notare, si tratta dunque di aziende con dimensioni produttive sovente ridotte. Ma non basta: molti mangimifici infatti registrano produzioni alquanto al di sotto di quelle potenziali, e si tratta soprattutto di quelli con dimensioni non piccole (sono infatti soprattutto i mangimifici di piccola potenzialità quelli che lavorano a pieno ritmo). Il grado di obsolescenza degli impianti è elevato e la lavorazione avviene quasi sempre a turno unico. Tra i mangimifici i cui livelli produttivi sono molto al di sotto della potenzialità degli impianti, vanno annoverati anche taluni gestiti dai Consorzi Agrari Provinciali, e ciò può peravvigliare: non si comprende infatti perchè la produzione non venga concentrata sugli impianti più efficienti, utilizzandoli meglio, e non si rinunci del tutto a tenere in vita iniziative poco valide se considerate con criteri aziendalistici moderni.

Nel settore dell'industria mangimistica piemontese la cooperazione è quasi assente, se si prescinde dall'organizzazione federconsortile. Un caso notevole è rappresentato dal mangimificio della cooperativa Cuneo Polli, che produce per i soci parecchie centinaia di quintali al giorno; esso ricicla gli scarti di lavorazione del pollame, producendo farina di carne da utilizzare nella preparazione del mangime.

Riguardo ai flussi, la provenienza di mangimi da altre province supera alquanto le cifre del deficit regionale poc' anzi indicate, poichè mangimi di produzione piemontese vengo

no anche indirizzati fuori regione, per quantitativi che non è possibile precisare ma che sono dell'ordine di qualche centinaio di migliaia di quintali: così dall'Alessandrino verso la Liguria (regione che produce poco più di 1/5 di quanto acquista) e verso l'Oltrepò Pavese e la Lomellina, dal Vercellese verso la Valle d'Aosta (dove si è propensi però ad acquistare piuttosto i singoli componenti per miscelarli in azienda), dal Novarese verso la Lombardia e un po' anche verso la Liguria, dal Cuneese verso la stessa Liguria (1).

A colmare il deficit regionale intervengono flussi da altre regioni che sono di discreta portata. A parte piccole provenienze da mangimifici minori, quasi tutto il quantitativo importato proviene da grossi complessi di importanza nazionale, insediati soprattutto in Emilia, in Lombardia e in Umbria; spicca per volume di commercio un'industria piacentina che nella sola provincia di Cuneo piazza circa 4.000 q al giorno. Nel capitolo relativo alla commercializzazione si cercherà di indagare sui motivi che rendono convenienti tali spostamenti da regioni lontane, nonostante incidano costi di trasporto che non sono indifferenti per una merce relativa -

(1) - Se, come si è detto, il deficit piemontese di mangimi è del 22% rispetto alla produzione, non si limita peraltro a tale quota il disavanzo per l'alimentazione zootecnica. Va infatti considerato che molto mais viene importato per le necessità sia degli agricoltori che dei mangimifici, e che questi ultimi per produrre i mangimi devono approvvigionarsi all'esterno anche per molti mangimi semplici: tritello di grano duro (dalle Puglie), orzo, avena, semola glutinata di mais, soia e farina di soia, pannelli oleosi, farina di medica, farina di carne sia nazionale (meno pregiata) che estera, bucce di cacao, carrubbe, melasso, ecc., per non parlare degli additivi vitaminici e chemioprolattici e/o terapeutici.

mente "povera" quale è il mangime. Occorre però chiedersi le ragioni della carente penetrazione dell'industria mangimistica piemontese nel mercato locale, tanto più che esistono potenzialità di impianti non utilizzate. La risposta risiede anche nel fatto che la concorrenza dei grossi complessi di altre regioni nei riguardi delle piccole industrie locali è molto agguerrita, per l'efficienza del loro apparato distributivo, che si manifesta anche attraverso un'immagine di maggior affidabilità dei loro prodotti che esse sono riuscite a suscitare negli allevatori piemontesi.

10.2. La situazione in Italia e nella CEE

La produzione dei mangimifici italiani registra aumenti paralleli a quelli della richiesta del mercato e nel 1979 ha toccato i 100 milioni q, coprendo come negli anni precedenti l'intero fabbisogno nazionale e saldando in leggero attivo il movimento export-import. Nell'ultimo decennio la produzione è triplicata e gli ultimi anni registrano un ritmo di incremento particolarmente vivace. Oltre il 26% del totale è prodotto in Emilia-Romagna, il 22% nel Veneto, il 20% in Lombardia, il 7% in Umbria: queste quattro regioni concentrano pertanto il 75% della produzione nazionale (ben il 68% le prime tre regioni). Il Piemonte, che nel 1978 possedeva quasi il 9% della potenzialità nazionale degli impianti e partecipava ai consumi con oltre il 7%, detiene una produzione di circa il 5,5% del totale.

Le importazioni, salite a oltre 2,5 milioni q, sono rappresentate quasi interamente da sostitutivi del latte per l'alimentazione dei vitellini. Ad esse si contrappongono esportazioni per

quantitativi lievemente superiori e ugualmente in aumento. Analogamente a quanto si è detto per il Piemonte, tale situazione di autosufficienza va peraltro ridimensionata dal fatto che la produzione di mangimi composti richiede rilevanti importazioni di materie prime, tra le quali in primo luogo mais e soia.

L'industria mangimistica è strutturata in circa 1.500 unità, che hanno una potenzialità complessiva superiore ai 40.000 q/ora; il fatturato ascende a 2.500 miliardi di lire e gli addetti sono circa 11.000. Ben il 30% di tali industrie (con una potenzialità di quasi il 27%) è situato nell'Emilia-Romagna, il 14% in Lombardia (potenz. 19%), il 12% in Piemonte (9%), l'8% in Umbria; il Veneto con il 6,6% in numero totalizza però oltre l'11% della potenzialità.

Si tratta dunque di una struttura alquanto polverizzata: oltre la metà degli impianti non supera la potenzialità di 10 q/ora e meno del 4% ha capacità lavorativa superiore ai 100 q/ora, livello che in altri paesi CEE appare alquanto generalizzato. Inol-
tre le attrezzature presentano larghi margini di obsolescenza e di sotto-utilizzazione; a quest'ultimo proposito va notato che, facendo il rapporto fra la produzione e la potenzialità degli im-
pianti, e dividendo per il numero dei giorni lavorativi, la produzione corrisponde a meno di 8 ore di utilizzazione giornaliera de-
gli impianti, pari a un turno di lavoro: però molti impianti ra-
zionalmente impostati e di grossa capacità produttiva operano con
due turni quotidiani di lavoro, per cui si può ritenere che nel
complesso la potenzialità sia utilizzata per meno della metà.

Esaminando la produzione nei suoi singoli comparti, si può
notare come i sostitutivi del latte vengano prodotti per oltre i

2/3 nella sola Lombardia, che insieme a Trentino-A. Adige, Toscana e Umbria presenta al riguardo un bilancio produzione-consumo in attivo. Gli altri mangimi per vitelli non da ingrasso sono prodotti per il 45% in Emilia-Romagna, Umbria e Campania, uniche regioni in attivo. Emilia-Romagna e Veneto producono il 44% del mangime per bovini da carne, e sono eccedentarie insieme ad altre tre regioni. Per il comparto dell'alimentazione delle vacche da latte, in cui l'Italia è in attivo per oltre 600.000 q, concentrano oltre il 62% della produzione l'Emilia-Romagna e la Lombardia (quest'ultima peraltro deficitaria), mentre in buona posizione figurano anche Veneto e Piemonte. I mangimi per suini (in questo settore l'Italia è in lieve deficit) sono prodotti per il 60% in Emilia-Romagna e Lombardia (nonostante tale posizione di preminenza produttiva, quest'ultima regione è però deficitaria), e per un altro 20% in Umbria e Veneto; in testa alle regioni deficitarie sono Piemonte e Lombardia quasi alla pari. Il maggiore attivo di produzione in campo nazionale è dato dai mangimi per polli da carni (+500.000 q) e per ovaiole (+400.000 q); nel primo caso il 71% è prodotto in Veneto, Emilia-Romagna e Lombardia (quest'ultima è tuttavia di gran lunga la regione più deficitaria), nel secondo i 2/3 sono prodotti in Emilia-Romagna, Lombardia (deficitaria), Veneto e Umbria. Nei mangimi per altri volatili il Veneto si aggiudica da solo il 70% della produzione e praticamente è l'unica regione con un certo surplus rispetto al consumo; in quelli per conigli il 35% è prodotto in Emilia-Romagna (eccedentaria con Umbria e, per poco, Campania e Marche), mentre le regioni maggiormente deficitarie sono Piemonte e Lombardia.

Nel complesso, risultano eccedentarie Emilia-Romagna e Um-

bria (entrambe con forti quantitativi) e altre tre regioni con in testa il Veneto. Deficitarie risultano tutte le altre e principalmente Lombardia (per oltre 2 milioni q), Piemonte (1,4) e Lazio (quasi 1). La produzione italiana, come si è detto, è in attivo rispetto al consumo.

Le prospettive di sviluppo del settore mangimistico, che rivelano ancora spazi molto ampi di espansione, sono condizionate soprattutto dall'adeguamento delle strutture produttive: in primo luogo concentrazioni e ristrutturazioni di impianti. Il regolamento CEE 355/77 prevede che soltanto nel Sud (e solo se realizzati da cooperative) possano essere approvati progetti finanziabili di nuovi impianti; nel Nord e Centro possono essere considerate le ristrutturazioni, a patto di rendere inoperanti le strutture da sostituire e purchè anche in questo caso si tratti di cooperative.

Sono tuttavia accoglibili anche progetti di imprenditori privati volti a ristrutturare o concentrare iniziative, purchè tutta la materia prima sia di provenienza comunitaria e purchè sia dimostrato un reale e continuo collegamento con la produzione locale di mangimi semplici (i produttori agricoli dovranno fornire almeno il 70% del fabbisogno di prodotti base), assicurando una adeguata e duratura partecipazione dei produttori stessi ai vantaggi economici che derivano dalla realizzazione del progetto (1).

Nella CEE, secondo dati non disaggregati della Federazione europea tra produttori di alimenti composti per animali, la produ-

-
- (1) - La prima condizione è praticamente irrealizzabile, in Italia, perchè comporta una totale esclusione di impiego di prodotti ora massicciamente importati da fuori CEE, come i mais Plata e Yellow, la soia e derivati, le farine di carne e di pesce, i pannelli oleosi di semi tropicali e subtropicali, ecc.

zione di mangimi è in aumento e nel 1979 è ammontata a quasi 780 milioni q. Per grandi comparti, il 33% del quantitativo è per bovini (Italia 43,2%), il 35% per suini (17,8%), il 26% per volatili (31,1%), il 6% per altri animali (7,8%); rispetto a un decennio addietro, sono aumentate di qualche punto le percentuali relative ai bovini e agli altri animali, è diminuita di 8 punti quella dei volatili ed è rimasta stazionaria quella dei suini.

Forti produttrici ed esportatrici sono senz'altro Francia e Olanda (quest'ultima è in testa nei consumi per capo di bestiame); anche l'Italia presenta un elevato livello produttivo, ma non può vantare forti esportazioni. Gli altri paesi CEE, salvo il Belgio che è autosufficiente, appaiono deficitari, sia pure in misura diversa.

10.3. Problemi produttivi e commerciali del settore

La produzione di mangimi da parte delle industrie specializzate appare avvenire in una situazione di attiva concorrenza, che sovente tende a ridurre al minimo i margini di profitto.

La maggior parte delle unità produttive, come si è detto, è di piccole dimensioni. Nonostante le inefficienze che emergono da una tale situazione, il giudizio tuttavia non può essere negativo in tutti i casi, poichè tali aziende esplicano una funzione che è ancora utile nell'attuale condizione di arretratezza di certe strutture agricole e aziendali. Così, esse sono in grado di rastrellare direttamente produzioni di materia prima (mais principalmente) presso piccole aziende agricole per le quali l'intervento di mediatori si rivelerebbe oneroso dati i quantitativi limitati e dispersi, e riforniscono di mangimi aziende dello stesso tipo per le quali sarebbe scomodo e meno economico il ricorso ai concessionari delle gran-

di industrie, che operano solo in determinati punti strategici. Certamente, i costi di produzione dei piccoli mangimifici sarebbero tali da non poter sostenere la concorrenza delle industrie più moderne, se non intervenissero fattori connessi con le stesse strutture tradizionali di queste unità, che usano attrezzature ormai in gran parte ammortizzate, e che impiegano sovente manodopera familiare non soggetta a turni di lavoro di durata ben precisa.

Un fattore importantissimo che per molte di tali unità ne giustifica l'esistenza (fattore che riguarda anche parecchie aziende di dimensione media) è quello di produrre mangimi per proprio uso, in appoggio ad allevamenti zootecnici in proprio di una certa dimensione o ad attività dell'"integrato", e cioè fornendo mangimi ad allevatori (specialmente di suini, di pollame da carne e di ovaiole) che effettuano le loro produzioni per conto di queste stesse industrie, con determinati contratti, come si è accennato nel capitolo sulle carni (1).

Si è anche potuto evidenziare, in favore di alcuni mangimifici di piccola e media dimensione, un certo rapporto con gli allevatori, che si estrinseca attraverso consigli utili (in qualche caso con i connotati dell'assistenza tecnica vera e propria), fatto che a vero dire non si verifica in genere per i complessi di maggior ampiezza. Talvolta con l'allevatore si instaurano rapporti di collaborazione tali per cui viene avviata attraverso di essi la sperimentazione di nuove formule e di migliori tecniche di alimentazione.

(1) - Come si è detto, tali allevatori sono quasi nella posizione di dipendenti dell'industria, che estende talvolta la sua integrazione anche a fasi precedenti dell'iter di fornitura di beni alimentari per il consumo (molini, essiccatoi, incubatoi) e soprattutto a fasi successive (macelli).

Le aziende di dimensione media (che in Piemonte sono una cinquantina, intendendo per tali quelle della classe da 10 a 50 q/ora di capacità lavorativa, in contrapposizione alle piccole che, sino a 10 q/ora, sono circa 110), sono dotate sovente di strutture più moderne, volte tra l'altro a impiegare meno manodopera e ad accelerare e facilitare le operazioni di carico e scarico. Anch'esse si approvvigionano per quanto possibile di mais di produzione locale, ma soltanto per partite di una certa consistenza, per la cui transazione interviene sovente l'opera di un mediatore (necessaria, in particolare, se la distanza della fonte supera alcune decine di chilometri). Se le aziende agricole produttrici di mais hanno una certa dimensione e dispongono di prodotto essiccato (è particolarmente carente di essiccatoi la provincia di Cuneo), sono esse stesse a conferire materia prima alle industrie utilizzatrici, sovente con un rapporto commerciale che contempla lo scambio con mangimi concentrati. Gran parte delle unità industriali sono dotate di autocarri con cui effettuano le consegne direttamente agli allevatori, con trasporti anche fuori provincia e non di rado fuori regione, in qualche caso a centinaia di chilometri di distanza, come ad esempio nel Piacentino, nell'Imperiese, ecc. (1). Come per le industrie più piccole, anche per queste in un buon numero di casi l'attività mangimistica è collegata con allevamenti di pollame e suini condotti dalle industrie stesse. A differenza dei piccoli mangimifici, che in genere lavorano a pieno ritmo, in quelli di dimensio-

(1) - Appaiono spesso non facilmente interpretabili sotto il profilo della razionalità i movimenti commerciali che si verificano da un lato da mangimifici piemontesi verso altre regioni superdotate di industrie del genere, e dall'altro che da queste regioni rifluiscono verso aree piemontesi dove sono insediati i mangimifici predetti. Movimenti del genere sono frequenti anche all'interno della regione.

ne media si riscontrano con molta frequenza sotto-utilizzazioni degli impianti, che in qualche caso raggiungono punte molto elevate.

Le unità produttive situate infine nella fascia oltre i 50 q/ora, in numero di una quindicina, presentano in genere strutture di una certa efficienza, pur esistendo casi di attrezzature meno moderne e riscontrandosi in vari casi il fenomeno della non piena utilizzazione. In qualche caso, e per introduzione recente, sono in opera tecnologie sofisticate (schiacciatura, sfioccatura, micro-nizzazione dei cereali), atte a rendere più digeribile il mangime e quindi a conseguire determinate economie di alimentazione. Notevoli sforzi sono stati compiuti in molti casi per installare attrezzature atte, in particolare, a ridurre l'impiego di manodopera, fattore quest'ultimo di importanza non indifferente nel quadro della riduzione dei costi di produzione. In qualche caso si dispone di raccordo ferroviario, e l'ubicazione dello stabilimento in genere è strategica sia per quanto riguarda il mercato e sia l'approvvigionamento di materie prime. Quest'ultimo tende sempre a utilizzare per quanto possibile merce di produzione locale, ma i quantitativi trattati sono tali per cui, necessitando partite grosse, si fa ricorso alla borsa merci o a mediatori di una certa forza o ad associazioni di produttori (i mangimifici dei CAP utilizzano però anche i conferimenti degli agricoltori). La distribuzione sul mercato in qualche caso si avvale anche di agenti e concessionari, peraltro con rete non molto estesa, a parte quella dei CAP e di qualche altra industria di importanza nazionale che ha installato mangimifici anche in Piemonte.

Sono state recentemente assunte iniziative imprenditoriali per far compiere all'industria mangimistica piemontese sostanziali adeguamenti sul piano tecnico-strutturale. Due grossi complessi industriali sono stati costruiti infatti nel Cuneese: uno di una grossa industria piacentina che ha inteso ampliare con uno stabilimento a Cherasco il numero dei propri poli produttivi che già contavano altre unità satelliti a Treviso e a Jesi, e l'altro (con minore potenzialità) della Federconsorzi installato a Cussanio di Fossano. La loro costruzione risponde a propositi di espansione del mercato in un'area molto ricettiva sia per una cospicua presenza di allevamenti e sia per suscettività notevoli di incremento dei consumi. Tale area presenta anche interessanti estensioni di influenza verso altre province piemontesi e lombarde, ma soprattutto liguri (la Liguria conta solo 7 piccoli mangimifici con una potenzialità teorica di lavorazione pari ad appena lo 0,37% di quella italiana, e acquista fuori regione i 4/5 del proprio fabbisogno).

Il complesso di Cherasco è attrezzato per produrre ben 7.000 q al giorno (l'industria madre peraltro introduce attualmente dall'Emilia 4.000 q al giorno solo nel Cuneese, con trasferimenti che divengono viepiù costosi), ha strutture fortemente automatizzate e presenta un rapporto tra capacità produttiva installata e manodopera circa dieci volte più elevato di quello medio italiano. Anche l'impianto di Cussanio vanta attrezzature d'avanguardia e una capacità produttiva discretamente elevata; la sua costruzione ha però destato critiche e malumori, espressi, invero, soprattutto dalle industrie concorrenti, per motivi la cui validità andrebbe meglio verificata, e non si è potuta approfondire nel contesto più limita

to di questo studio (1). Considerando tale iniziativa da un punto di vista più obiettivo, si deve comunque sottolineare il fatto che la sua realizzazione è stata resa possibile dall'erogazione di un contributo FEOGA, il che pone ancora una volta il problema dell'effettiva presenza dell'ottica di programmazione negli interventi finanziari di carattere pubblico.

Il mercato dei mangimi è contraddistinto, come si è detto, da un'attiva concorrenza tra le imprese produttrici, concorrenza che nella misura in cui comprime i margini di profitto, si risolve a beneficio degli utilizzatori e cioè degli allevatori. In tale situazione si trovano di fronte da un lato le grosse industrie e dall'altro i piccoli mangimifici, ovviamente senza alcuna collusione nell'ambito della rispettiva categoria, entro la quale anzi interagiscono processi concorrenziali piuttosto marcati.

La formazione del prezzo è effettuata dalla grossa industria; su di esso gli altri operatori più piccoli giocano al ribasso per mantenere almeno le proprie posizioni: certamente il compito non è agevole, e si raggiunge l'intento sovente a prezzo di sacrifici in

-
- (1) - Mette comunque conto di esporre tali obiezioni. Esse riguardano l'asserita scarsa utilità di costruire un tale complesso (in quanto esiste già, non lontano, un mangimificio appartenente alla stessa organizzazione e che viene utilizzato per una parte minima della sua potenzialità); il sovradimensionamento; il giudizio di scarsa validità sotto gli aspetti commerciali, in quanto l'area, se presenta certamente potenzialità di espansione del consumo, appare però attualmente sovraccarica di industrie del settore, specie dopo l'installazione dell'altro grosso complesso di Cherasco). Inoltre i mangimisti locali ritengono sleale questa concorrenza, in quanto rilevano che, a differenza del settore produttivo privato che non riceve alcun aiuto neppure per modernizzare le strutture, il mangimificio in oggetto fruisce per la sua costruzione di un cospicuo intervento finanziario pubblico, date le caratteristiche consortili dell'ente beneficiario.

termini di manodopera familiare sovrautilizzata. I grossi mangimi fici registrano bensì costi di produzione diretti, e cioè riferiti alle strutture tecniche, alquanto inferiori (1), ma hanno oneri di gestione aziendale e di distribuzione del prodotto ben più elevati a causa di un'organizzazione amministrativa costosa, con sedi centrali dotate di ampi servizi, di laboratori di ricerca e di sperimentazione, di centri per l'elaborazione dei dati, e a causa di una rete più o meno fitta di commissionari e agenti di vendita; sovente poi le distanze da coprire per rifornire regioni lontane sono tali da richiedere spese di trasporto non indifferenti. Su tali handicap la piccola industria mangimistica trova spazio per recuperare i maggiori costi di produzione diretta.

Va infine sottolineato il fatto che rispetto alle industrie di quelle regioni che sono molto agguerrite nel settore mangimistico, il Piemonte appare svantaggiato da maggiori costi delle materie prime d'importazione, a causa delle inefficienze che caratterizzano i porti liguri. I porti dell'Adriatico (Ravenna, Ancona) rendono più spedite e meno costose le operazioni di sbarco e carico su mezzi terrestri, tanto che alcuni operatori piemontesi preferiscono servirsi di essi (pur spendendo poi 1.500 L/q di trasporto anziché 600) piuttosto che dei porti di Savona e Genova.

(1) - Tra le componenti di riduzione dei costi va incluso l'impiego da parte dell'industria della programmazione lineare con elaborazione elettronica dei dati, per cui quotidianamente esse possono ricercare, individuare e mettere in produzione formule di composizione dei mangimi, che consentano il più elevato margine possibile di utile in relazione a variazioni anche minime dei prezzi delle materie prime.

10.4. Conclusioni

Il settore mangimistico piemontese si presenta carente rispetto al fabbisogno degli allevamenti della regione. In via di prima approssimazione, si può affermare che l'esistenza di una produzione locale adeguata ai fabbisogni, avrebbe effetti positivi sul costo dei mangimi che, costituendo come è noto una merce "povera", sarebbe più vantaggioso produrre in loco, anziché sobbarcarsi pesanti oneri di trasporto da altre regioni, soprattutto poi se è possibile un approvvigionamento locale di materie prime. Dalle analisi fin qui svolte emerge comunque con evidenza che tale sviluppo andrebbe comunque perseguito attraverso una più intensa attività degli impianti già esistenti, oggi per lo più insufficientemente utilizzati, anziché attraverso la costruzione di nuove strutture produttive. Ovviamente, vanno eseguiti gli opportuni ammodernamenti atti a rendere competitiva la produzione.

Occorre poi chiedersi in che misura e in che direzione la domanda di mangimi potrà svilupparsi, alla luce delle tendenze in atto negli allevamenti e in particolare in quello bovino. Perciò i problemi della mangimistica andrebbero inquadrati con ulteriori ricerche sull'evoluzione tecnica delle aziende zootecniche, evoluzione le cui linee appaiono piuttosto controverse. Da un lato infatti gli allevatori tendono a raggiungere una sempre maggiore autosufficienza nell'approvvigionamento di mangimi (ma va considerato che è sempre più importante il ruolo degli allevamenti industriali, che sovente amano disporre di mangimificio proprio), e dall'altro allevatori più evoluti preferiscono affidare i problemi dell'alimentazione del bestiame all'industria specializzata, acquistando i mangimi. Perciò, da un lato, è da indagare se tale evolu -

zione porterà, da parte degli allevatori non appartenenti alla categoria degli "integrati" con l'industria, a un uso limitato dei prodotti industriali (al limite, dei soli additivi non producibili in azienda), e dall'altro se si recepiranno i vantaggi di somministrare al bestiame mangimi composti tali da essere perfettamente bilanciati nei loro componenti, e da essere fabbricati con tecniche moderne, in grado di rendere l'alimento maggiormente adatto alla fisiologia dell'animale e al suo indirizzo produttivo: se si svilupperanno, in definitiva, anche rapporti di scambio basati sulla fornitura di materie prime da parte delle aziende agricole, e sulla restituzione sotto forma di mangimi concentrati da parte delle industrie. Tale ipotesi, che appare allettante nella misura in cui la produzione mangimistica industriale può apportare un miglioramento tecnico rispetto ai mangimi di produzione casalinga (e certamente lo apporta; si profila anzi l'avvento di tecniche ancor più efficaci al riguardo, che consentiranno anche, con una migliore utilizzazione delle materie prime, un risparmio d'impiego delle stesse), richiede però che si instauri un rapporto di fiducia tra le due categorie di operatori.

Lo sviluppo produttivo delle industrie mangimistiche dovrebbe essere perseguito anche mediante l'associazionismo, in modo da consentire anche alle molte piccole imprese che formano l'ossatura del settore in Piemonte, di raggiungere adeguati livelli di efficienza attraverso economie di scala, in varie fasi del ciclo produttivo, gestionale e distributivo. Va però rilevato che per raggiungere tali obiettivi occorre superare l'ancora assai diffuso spirito individualistico.

E' certamente ipotizzabile anche l'associazionismo tra alle-

vatori per produrre mangimi, ma esso comporterebbe la costruzione di nuovi impianti, aggravando l'attuale situazione di sottoutilizzo; la competitività infatti è assicurata solo da dimensioni di una certa ampiezza.

ires

ISTITUTO RICERCHE ECONOMICO - SOCIALI DEL PIEMONTE
VIA BOGINO 21 10123 TORINO